FOOD & WINE ITALIA

#FOODANDWINEITALIA

BIMESTRALE • NUMERO 5 • ANNO I • **AGOSTO/SETTEMBRE 2019**
ITALIA 4,90 € • CÔTE D'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF



La Bucolica di Franco Pepe (Pepe in Grani, Caiazzo): rilettura contemporanea di una zuppa della tradizione (ricetta a pag. 70).

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1 C/RM/40/2018

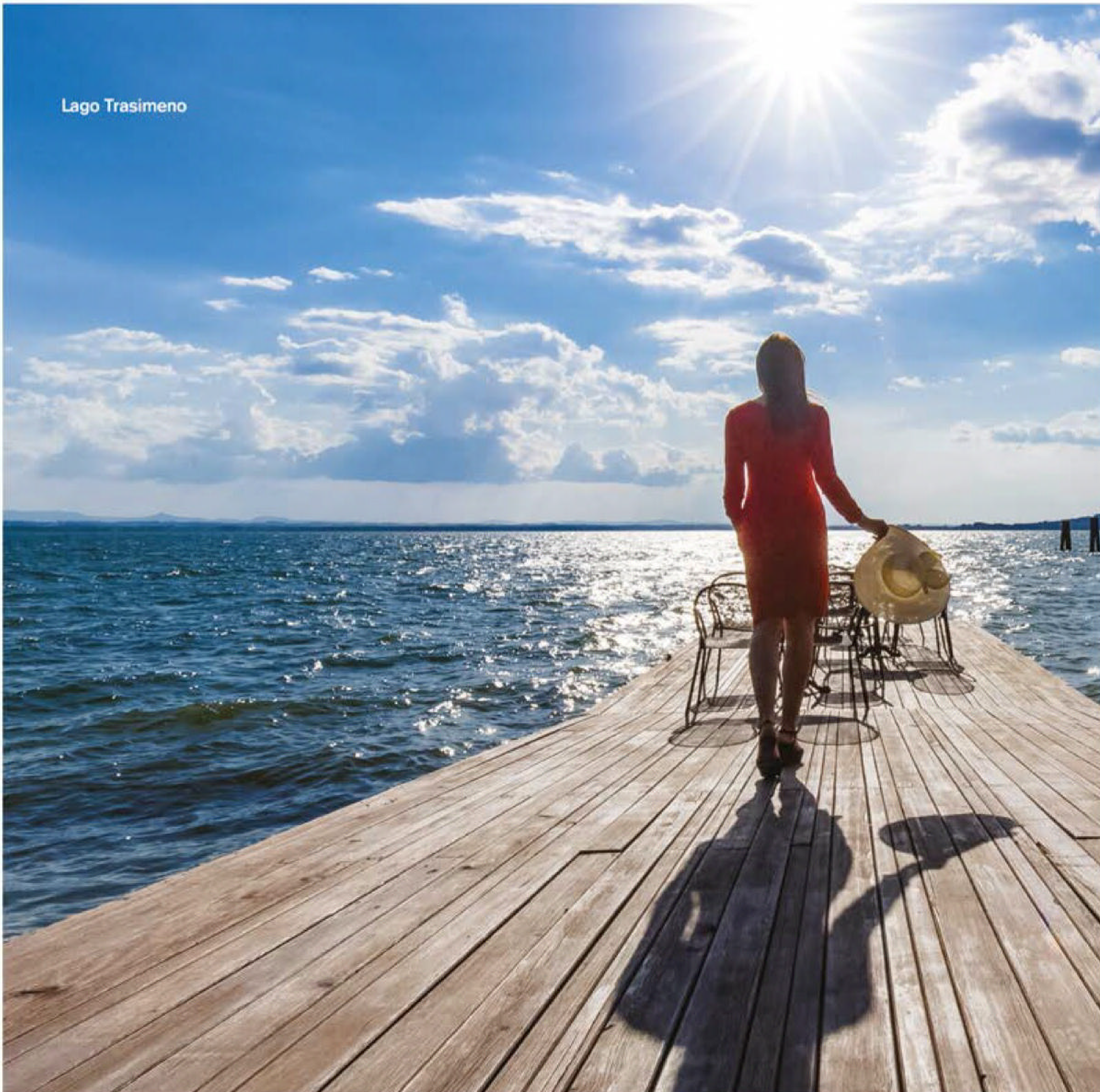
INTERPRETI, TENDENZE E FUTURO DI UNO DEI SIMBOLI DELL'ITALIANITÀ

PIZZA MANIA

VINO
LA MAREMMA NASCOSTA

RICETTE
BISCOTTO GELATO
CEVICHE
CUCINA HAWAIANA

MIXOLOGY
BEACH COCKTAILS


Lago Trasimeno



Umbria

CUORE VERDE D'ITALIA

Editoriale

SEMBRA UN SOLE, la Bucolica di Franco Pepe, e porta in copertina tutto il calore - e il sapore - dell'estate. Realizzata con zucca, radicchio trevigiano, chips di fagioli Lenzariello e polvere di cipolla di Alife, e ispirata alla tradizionale zuppa caiazzana di zucca e fagioli, sintetizza alla perfezione il lavoro del maestro di Pepe in Grani sulla valorizzazione di ingredienti eccellenti e dimenticati, come anche la sua ricerca in campo nutrizionale (la Bucolica fa parte del "menù funzionale" in cui lo chef abbina versioni ridotte delle sue pizze più leggere a una porzione di erbe selvatiche crude - un pasto bilanciato). Il piatto perfetto per introdurre la nostra cover story, una bella carrellata, firmata da Luciana Squadrilli, che concentrandosi soprattutto sul nostro paese fa il punto sui protagonisti e le tendenze di uno dei simboli dell'italianità, dalla pizza napoletana, oggi annoverata tra i patrimoni immateriali UNESCO, alle altre versioni (la "Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio", la fritta, la cosiddetta - a volte straparlando - "gourmet"). Il filo dell'estate prosegue con il gelato, interpretato questa volta nella versione biscotto, con due ricette inedite prodotte dalla nostra Food Editor, Laurel Evans, più una variante all'olio di oliva del sundae, firmata da Tyler Malek, di Salt & Straw (Portland, Oregon). Restiamo in tema con il Behind the Scenes illustrato da Gianluca Biscalchin, dedicato alla celebre granita che Corrado Assenza produce nel laboratorio di Caffè Sicilia, a Noto, e con il Design Challenge che racconta la progettazione della nuova location di Otaleg, a Roma. Fabio Rizzari ci guida, invece, alla scoperta di una Maremma vinicola che supera i cliché: nell'entroterra, un manipolo di vignaioli anticonformisti sta dimostrando con tenace orgoglio che produrre vini contemporanei e godibili è possibile anche in un territorio storicamente associato a bottiglie poco sfaccettate e grevi. Parlando di buon bere: nel nostro Bottle Service troverete, tra l'altro, una guida ai migliori cocktail da spiaggia. È ancora estate negli altri servizi del numero, un concentrato di ricette squisite: da provare quelle dello chef hawaiano Sheldon Simeon, che distillano e stratificano influenze filippine, giapponesi, cinesi; ma anche quelle per i migliori secondi di carne e pesce da servire freddi, e per piatti di grande effetto a base di freschissime erbe aromatiche. Marco Bolasco, infine, apre due fronti di ragionamento necessario e stimolante: la consueta Comfort, dedicata a La Madia di Brione (un ristorante che concilia trattoria e sperimentazione), e un Roundtable che lancia una domanda/sfida - come può l'Italia gastronomica guadagnare più autorevolezza e peso nel mondo?

*Un momento di backstage dal nostro servizio di copertina. La fotografa **Alessandra Farinelli** scatta un ritratto di **Franco Pepe** da Pepe in Grani, a Caiazzo (CE). In copertina: la **pizza Bucolica** di Franco Pepe, Ph. Alessandra Farinelli.*



LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

In questo numero



STORIE

Franco Pepe condisce l'Acquerello di Capricciosa, ideata in esclusiva per noi (Ph. Alessandra Farinelli)

Lavorati a mano in Italia

Abbinamenti NUOVI e stuzzicanti
CON LA QUALITÀ DI SEMPRE!



IN PARTNERSHIP CON URBANI TARTUFI

È nata la nuova linea "*Trancetti di Tonno* Callipo", abbinamenti semplici e gustosi realizzati con il pregiato Tonno Yellowfin ed ideati per stuzzicare i palati più raffinati.
I Trancetti sono proposti in 4 varianti:

CON TARTUFO URBANI due storici marchi italiani, Callipo e Urbani, si uniscono per realizzare un prodotto gourmand dal gusto inedito
CON PATATA DELLA SILA I.G.P. E ROSMARINO le patate I.G.P. coltivate sull'altopiano della Sila, in Calabria, unite al profumo del rosmarino per creare un piatto fresco e veloce
CON LENTICCHIE E TIMO la delicatezza delle lenticchie e l'aroma intenso del timo per un prodotto che porta in tavola i sapori del mediterraneo
CON PEPERONCINO FRESCO PICCANTE DI CALABRIA il sapore del peperoncino fresco e la delicatezza dei trancetti di tonno danno vita ad un prodotto tipicamente legato al territorio.

Disponibili nel formato da 170g in vaso di vetro, che esalta la qualità trasparente, da sempre valore di punta di Callipo.

Puoi acquistarli anche su:

shop.callipo.com

CALLIPO DAL 1913

Storie di mare







Dall'alto e in senso orario. Feta marinata al limone con erbe aromatiche (ricetta a pag. 117); uno dei vigneti dell'azienda agricola maremmana Ampeleia; lo chef hawaiano Sheldon Simeon con la figlia; nuovi coktail da spiaggia; il biscotto gelato classico al cacao di Laurel Evans (ricetta a pag. 84)






BELLAVISTA
GRANDE CUVÉE
BELLAVISTA
ALMA NON DOSATO

FOOD&WINE
ITALIA

AGOSTO - SETTEMBRE 2019 - ANNO I - NUMERO 5

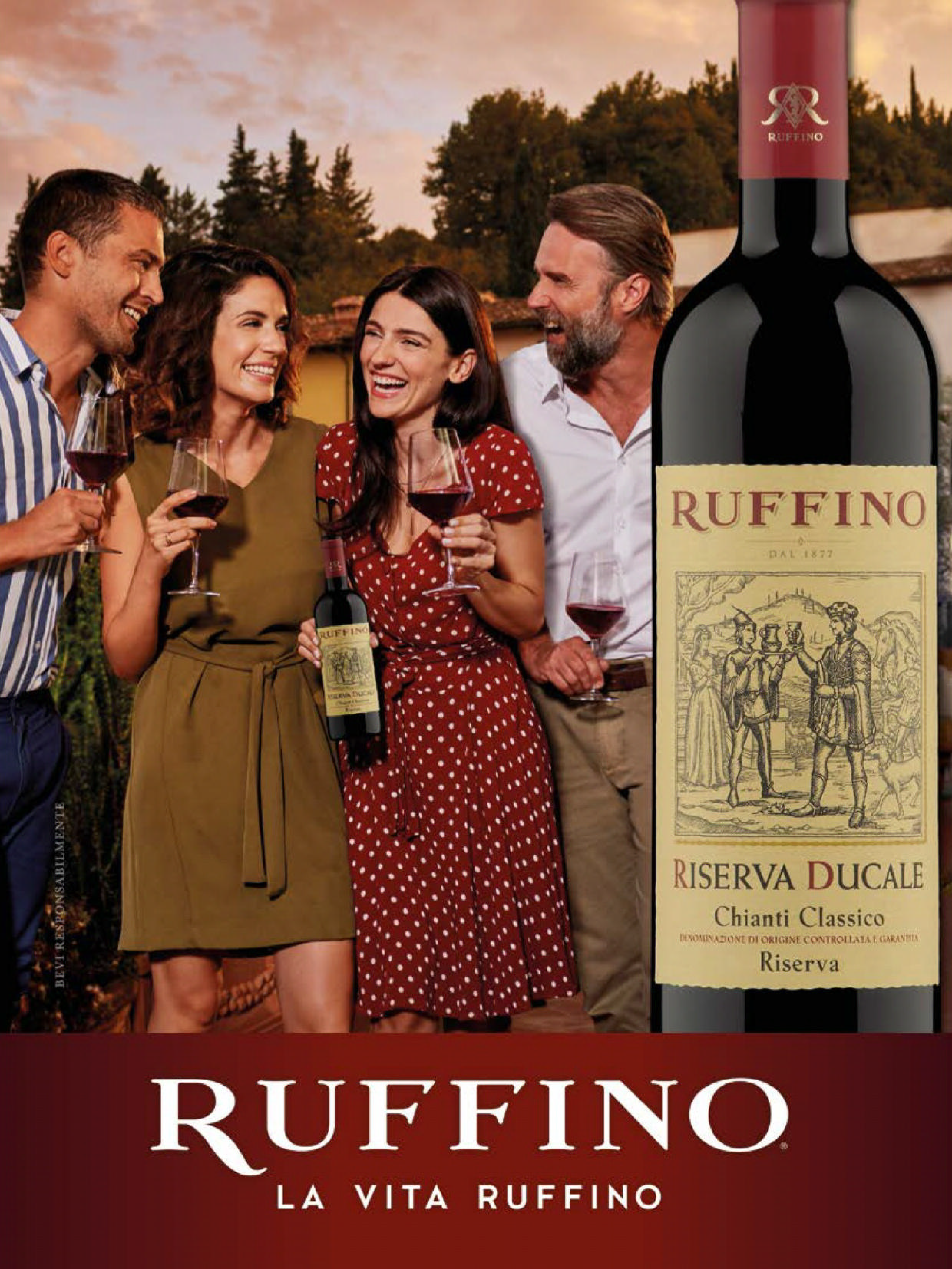
magenta
EDIZIONI

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com   magentamedia.it   foodandwine.com




RUFFINO
RUFFINO
DAL 1877
RISERVA DUCALE
Chianti Classico
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
Riserva
BEVI RESPONSABILMENTE
RUFFINO
LA VITA RUFFINO

OBSESSIONS

COSA CUCINO OGGI

Ceviche infallibile. Una carrellata di ricette a prova di bomba per questo celebre piatto costiero



Da provare. Ceviche con dentice, verdure fresche e semi di zucca tostati. *(ricetta a pag. 14)*

prodotto da MARY-FRANCES HECK *foto di GREG DUPREE*

FOOD STYLING: GORDON SAWYER: PROP STYLING: THOM DRIVER

CEVICHE CLASSICO

NONOSTANTE I PERUVIANI LO CONSIDERINO il loro piatto nazionale, il pesce freddo e condito con succo di agrumi è un piatto diffusissimo nelle case e nei ristoranti delle zone costiere di tutta l'America Centrale e Meridionale. Si basa sull'equilibrio di piccantezza, sapidità, acidità e croccantezza. Come per ogni ricetta a base di pesce, è fondamentale utilizzare materie prime freschissime e da filiera controllata e sostenibile, sia per il sapore sia per la sicurezza alimentare. Dopo aver imparato la ricetta classica del ceviche, divertitevi a inventarne nuove versioni seguendo il vostro gusto: aggiungete ingredienti, condimenti o abbinate diversi tipi di chips, fino a perfezionare il vostro ceviche ideale. - *SANDRA GUTIERREZ*

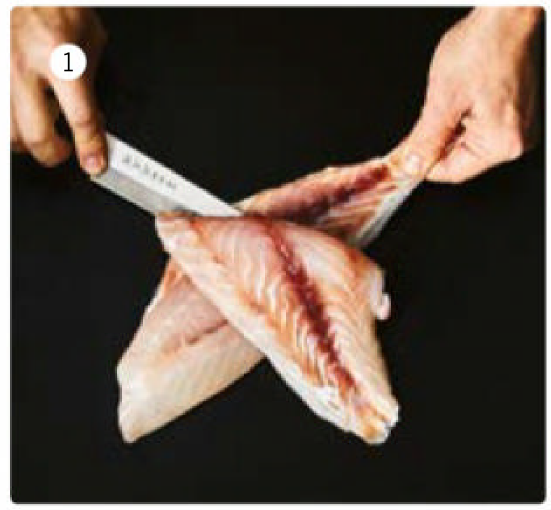
TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

- **500 g** di filetto di dentice rosso, senza la pelle
- **230 ml** di succo di lime (da circa 8 lime)
- **150 g** di pomodorini perini
- **4** ravanelli
- **60 ml** di succo di arancia
- **1** cucchiaino di peperoncino fresco tritato
- **1** cucchiaino di sale
- **Foglie di coriandolo fresco**
- **2** cucchiai di semi di zucca tostati

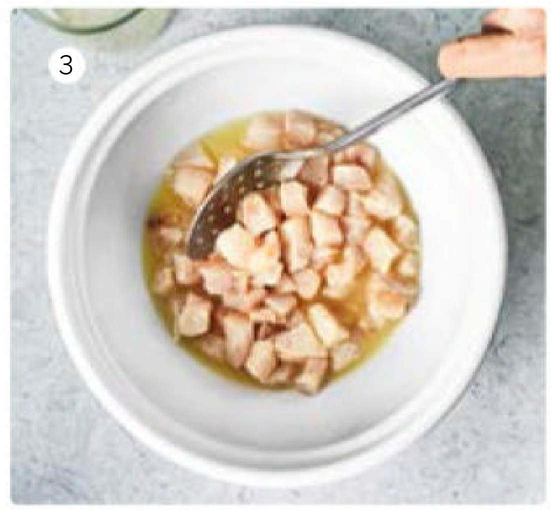
1. Tagliate il filetto di dentice a cubetti da circa 1 cm di lato e metteteli in una ciotola di vetro o ceramica (non di alluminio). Aggiungete il succo di lime e mescolate con delicatezza. Coprite con pellicola alimentare e mettete in frigorifero per 30 minuti.

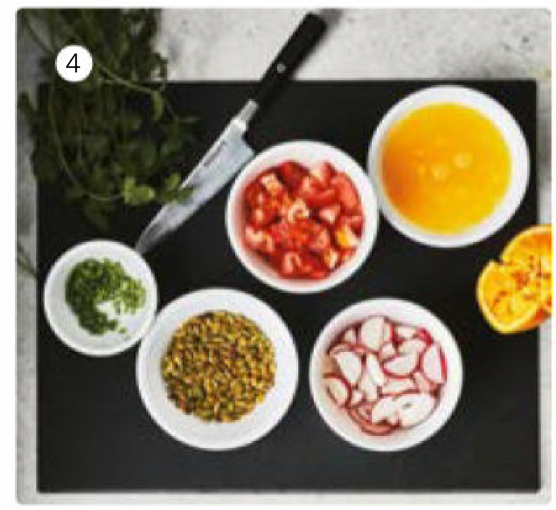
2. Tritate i pomodori, tagliate i ravanelli a metà, quindi affettateli. Scolate il pesce e scartatene il liquido. Aggiungete pomodori, ravanelli, succo di arancia, peperoncino e sale al pesce e mescolate delicatamente. Completate con foglie di coriandolo e semi di zucca tostati. Servite immediatamente.

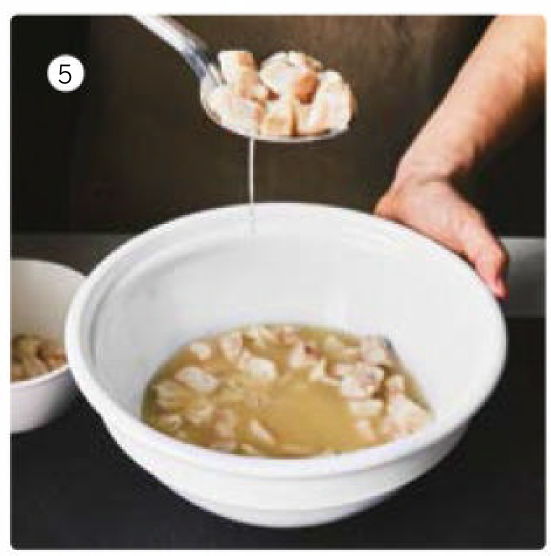
VINO Sauvignon Blanc cileno: 2017 Ventisquero Reserva.













1

PULITE IL PESCE
Usate un coltello affilato per rimuovere la pelle e le spine dal pesce. Ricavate dei filetti incidendo longitudinalmente i due lati della colonna vertebrale, e scartate quest'ultima insieme alla carne più scura che la circonda. Rimuovete le lische rimaste utilizzando delle pinzette.

2

TAGLIATE IL PESCE A CUBETTI
Lavorando con filetti di pesce freddo, poneteli sul piano di lavoro e premeteli leggermente con le mani per stenderli uniformemente. Tagliateli a cubetti di ugual misura, come mostrato nelle foto.

3

MARINATE IL PESCE
Riponete il pesce in una ciotola di medie dimensioni e copritelo completamente con succo di lime fresco (lasciare il pesce scoperto ne pregiudicherebbe la consistenza finale). Refrigerate per 30 minuti.

4

PREPARATE GLI ALTRI INGREDIENTI
Mentre il pesce sta marinando, preparate condimenti e guarnizioni. È molto importante che questi siano tagliati in pezzi di dimensioni uguali a quelli del pesce, così da rendere più semplice il consumo del piatto.

5

LECHE DE TIGRE: TENERE O SCARTARE?
La marinatura liquida, chiamata in gergo leche de tigre (latte di tigre), in questa ricetta viene scartata. Se vi sentite coraggiosi, potete anche conservarla e provare a berne un bicchierino — pare che sia un rimedio efficacissimo per i postumi di una serata troppo "allegra".

6

IL TOCCO FINALE
Mescolate il pesce con le verdure, tenendo da parte fino all'ultimo momento le guarnizioni più delicate, come le erbe, per proteggere le foglie delicate dall'acidità del condimento. Aggiungete, se necessario, un pizzico di sale e non dimenticatevi le chips.


DA QUEST'ANNO
VA DI MODA
IL GIALLO
DISTINGUITI,
DONA IL
PLASMA
Il plasma è la parte liquida del sangue,
di colore giallo, che contiene molti elementi
preziosi per curare numerose malattie.
Basta poco per aiutare chi ha bisogno!
AVIS
www.avis.it



Gamberi all'aguachile con ananas e avocado

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Easy, divertente, piccante: l'aguachile (letteralmente, "acqua di peperoncino") è un trionfo di sapore e texture. Scottati fino a una cottura quasi completa, i gamberetti finiscono di "cuocere" nella marinatura a base di peperoncino ed erbe aromatiche. Invece di essere scartato, come nella ricetta del ceviche classico, il leche de tigre è parte integrante della ricetta. Fette sottili di ananas e avocado bilanciano, con la loro freschezza, il brodo piccante. I cracker sono l'ideale per raccogliere dal piatto il boccone perfetto.

500 g di gamberi crudi, sgusciati
230 ml di succo di lime
20 g di foglie di coriandolo
3 cucchiai di peperoncino jalapeño tritato
1 spicchio d'aglio
¾ di cucchiaino di sale
½ cipolla rossa
1 avocado maturo
100 g di ananas tritato
Strisce sottili di cetriolo
Cracker e salsa piccante per servire

1. Riempite una casseruola di medie dimensioni a metà con acqua, salatela e portatela a ebollizione a fuoco alto. Aggiungete i gamberi e cuocete finché non diventino rosa, per 1 minuto. Togliete i gamberi e trasferiteli in una ciotola di acqua ghiacciata. Lasciateli riposare per 5 minuti quindi scolateli. Tagliate i gamberi a metà nel senso della lunghezza e metteteli da parte.

2. Unite nel frullatore succo di lime, metà delle foglie di coriandolo, peperoncino tritato, aglio sbucciato e sale. Frullate per 1 minuto. Condite i gamberi con questo composto, coprite e mettete in frigorifero per 30 minuti.

3. Affettate sottilmente la cipolla nel senso della lunghezza e mettetela in una ciotola di acqua ghiacciata per 15 minuti. Scolate, tamponate con carta assorbente e salate a piacere.

4. Tagliate l'avocado a fette della stessa misura dei gamberi. Versate i gamberi in un piatto fondo e completate con fette di avocado, ananas tritato, strisce di cetriolo, cipolla rossa e foglie di coriandolo. Servite con cracker e salsa piccante.

BIRRA Una Premium Lager gelata: Theresianer

CONSIGLI UTILI

I pesci più adatti al ceviche

In America Latina, i pesci più utilizzati per la preparazione del ceviche hanno solitamente carne bianca e magra. Tra i più comuni vi sono la platessa, il dentice e il pesce specchio atlantico. Anche halibut e tonno di alta qualità danno ottimi risultati.

Come preparare i molluschi per il ceviche

I molluschi, prima di essere utilizzati per il ceviche, vanno sbollentati per ragioni di sicurezza alimentare. Cuoceteli in acqua bollente salata finché non diventino opachi, poi trasferiteli in acqua e ghiaccio per raffreddarli completamente.



Tiradito di tonno con ají amarillo

TEMPO TOTALE: 25 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Gli immigrati giapponesi hanno influenzato la cucina peruviana attraverso i secoli: ritroviamo infatti il loro influsso in ricette come il tiradito, una preparazione a base di pesce crudo simile al ceviche, che consiste in tagli tipo sashimi ricoperti da una saporita salsa acidula. Questa salsa riceve il suo colore acceso da un caposaldo della cucina peruviana—i peperoncini ají amarillo—che hanno una piccantezza superiore agli jalapeños. Se non riusciste a reperirli nei negozi specializzati della vostra zona, potete usare con ottimi risultati la pasta di peperoncini ají amarillo, che si trova più facilmente.

4	peperoncini ají amarillo oppure 4 cucchiai di pasta di peperoncini ají amarillo
60 ml	di succo di limone
60 ml	di succo di arancia
¾	di cucchiaino di sale
¼	di cucchiaino di aglio tritato
¼	di cucchiaino di zenzero fresco tritato
120 ml	di olio extravergine d'oliva
500 g	di filetto di tonno fresco
48	chips di patata blu, o patatine classiche
4	cucchiai di arachidi tostate e salate
1	cucchiaino di semi di sesamo tostati
1	cipollotto

1. Unite nel frullatore peperoncini, succo di limone, succo di arancia, sale, aglio e zenzero. Frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 45 secondi. Mentre azionate l'apparecchio, aggiungete l'olio a filo, pochissimo alla volta, fino a ottenere un'emulsione densa, per circa 30 secondi.

2. Tagliate il tonno a strisce, disponetelo su un piatto e versateci sopra la salsa di peperoncini. Decorate con chips o patatine, arachidi, semi di sesamo e cipollotto. Salate a piacere e servite.

VINO Un Asprinio d'Aversa fresco e agrumato: Scalillo 2017 di Drengot

HANDBOOK



RICETTA DI

SALT & STRAW

PORTLAND, OREGON

MOST WANTED

Sundae Funday. Un divertente twist mediterraneo per uno degli stili di gelato più amati in America

TYLER MALEK, COFONDATORE, insieme alla cugina Kim, della catena di gelaterie Salt & Straw di Portland, Oregon, voleva a tutti i costi che il loro ultimo libro "Salt & Straw Ice cream cookbook" dimostrasse che fare il gelato in casa è alla portata di tutti. «Nella maggioranza dei casi, se metti qualcosa nel tuo freezer, questo si congelerà», dice Malek. «È abbastanza difficile sbagliare». Lui stesso ha scelto il gelato all'olio d'oliva come prima ricetta del libro proprio perché la ritiene la più facile da preparare, nonché una delle più intriganti. La semplicità stessa di questo gusto apre a infinite possibilità di varianti. Le note erbacee dell'olio spiccano in questo delizioso dessert che si accompagna bene quasi a tutto, dal popcorn caramellato alla crema al limone. Insomma, liberate la vostra fantasia! Ricetta a pagina 20 - *NINA FRIEND*

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: HEATHER CHADDUCK HILLEGAS

foto di VICTOR PROTASIO

MOST WANTED

GELATO ALL'OLIO D'OLIVA

La combinazione di olio d'oliva extravergine e latte intero produce una texture vellutata, senza bisogno di aggiungere uova né di mantecatura (la gomma di xantano aggiunge ulteriore cremosità, ma usatela a vostra discrezione)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 12 ORE E 55 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

- **100 g di zucchero semolato**
- **2 cucchiai di latte scremato in polvere**
- **¼ di cucchiaino di gomma di xantano**
- **320 ml di latte intero**
- **2 cucchiai di sciroppo di mais chiaro**
- **320 ml di panna fresca**
- **4 cucchiai di olio extravergine d'oliva, più altro per guarnire**
- **¼ di cucchiaino di sale**
- **Fiocchi di sale (tipo Maldon)**

1. Per la base: unite zucchero, latte in polvere e gomma di xantano in una ciotola di piccole dimensioni. Mescolate latte e sciroppo di mais con una frusta in una casseruola di medie dimensioni. Versateci il composto di zucchero e mescolate con la frusta per amalgamare. Scaldate a fuoco medio, girando spesso, finché lo zucchero non si sciolga completamente, per circa 3-4 minuti, ma non lasciatelo sobbollire. Spegnete il fuoco e aggiungete la panna fresca. Mescolate con la frusta, coprite con la pellicola alimentare e lasciate riposare in frigorifero per 6 ore o (per risultati migliori) fino a 24 ore. Potete conservare la base in freezer per 3 mesi. Scongelate la base prima di utilizzarla.

2. Lavorate la base fredda con una frusta, aggiungete olio d'oliva extravergine, 1/4 di cucchiaino di sale e amalgamate. Versate il composto nella ciotola di una gelatiera con la capienza di 1.5 litri e procedete seguendo le indicazioni dell'apparecchio, fino a ottenere un gelato morbido, per circa 35 minuti.

3. Trasferite il gelato in un contenitore ermetico, fate aderire un foglio di carta forno alla superficie del gelato, quindi coprite con il coperchio. Lasciate riposare in freezer per almeno 6 ore. Per servire, guarnite con olio extravergine d'oliva e fiocchi di sale.

Tempo di conservazione: Potete conservare il gelato in freezer fino a 3 mesi di tempo.

Nota: Potete trovare la gomma di xantano nei supermercati più forniti, nei negozi per celiaci oppure su amazon.it.



DRITTI ALLA META

Trucchi e consigli da "Salt & Straw Ice cream cookbook"
(si trova in inglese su amazon.it)

Riposo notturno

Per una consistenza più morbida e un sapore più accentuato, refrigerate la base per tutta la notte, in modo da permettere alle proteine del latte di "riposare".

Il regno del gusto

L'olio extravergine d'oliva di questa ricetta è un ingrediente semplice, facilmente reperibile. Il metodo di Salt & Straw per fare il gelato è di preparare prima la base, poi di guarnirla con gli ingredienti desiderati. Vi consigliamo di imparare questa ricetta alla perfezione, prima di passare a quelle più avanzate, del libro, che la seguono.

Portatevi avanti

Preparate una grande quantità di base neutra seguendo il punto 1 e congelatela (senza mescolarla). Al momento giusto (o quando avrete a portata di mano una bella scorta di frutta estiva matura da usare come guarnizione), scongelate la base e procedete al punto 2.

COVER: COURTESY CLARKSON POTTER & TEN SPEED PRESS



MOST WANTED

Coco Loco. Da Cantinho do Aziz, a Lisbona, il piatto forte è uno strepitoso pollo al cocco mozambicano

RICETTA DI
KHALID AZIZ
CANTINHO DO AZIZ, LISBONA

DURANTE UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA delle bellissime spiagge e del cibo fantastico di Lisbona, la food editor Kelsey Youngman si è fermata in un piccolo ristorante mozambicano a conduzione famigliare, Cantinho do Aziz, dove sembra di mangiare a casa di amici, più che in un locale pubblico. «Si cena gomito a gomito con i vicini di tavolo», racconta lei. «Si beve un vino che costa meno dell'acqua; tutti condividono le pietanze—sembra di essere a una grande festa». Il suo piatto preferito è stato il pollo alla griglia con lo strepitoso riso al cocco della chef Jeny Sulemange. Youngman ci svela i trucchi per ripetere a casa propria questa esperienza: naturalmente, non si può prescindere da un bel gruppo di amici cari e da una scorta adeguata di vinho verde e birra ghiacciati. - *NINA FRIEND*



MOST WANTED

POLLO ALLA GRIGLIA CON RISO AL COCCO E SALSA AL LIME PICCANTE

Utilizzate latte di cocco intero: userete la crema per preparare una salsa e l'acqua per cuocere il riso. Bagnare il pollo durante la cottura sulla griglia ne renderà la pelle molto croccante – gli zuccheri si caramellizzano, trattenendo i succhi e il sapore

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 15 MINUTI, PIÙ 12 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4 PERSONE

3	cipolle piccole
60 ml	di succo di limone
60 ml	di aceto di vino rosso
5	spicchi d'aglio
3	cucchiaini di sale
1	pollo intero, da circa 1,5 kg
1	confezione di latte di cocco, da 400 ml
1	pomodoro piccolo
2	peperoncini freschi piccanti
2	cucchiaini di succo di lime
½	cucchiaino di zucchero semolato
180 g	di riso jasmine
230 ml	d'acqua
Olio di semi	
Fette di lime, per guarnire	

1. Tritate 2 delle cipolle e tagliate l'altra a fette sottili; mettete da parte.

2. Unite cipolla tritata, succo di limone, aceto e aglio sbucciato nel frullatore. Azionate l'apparecchio a bassa velocità, alzandola di tanto in tanto fino a ottenere un composto omogeneo, per circa 15 secondi. Aggiungete 1 cucchiaino e mezzo di sale e trasferite il composto in un sacchetto a chiusura ermetica di grandi dimensioni. Tagliate il pollo in 4 pezzi e mettetelo nel sacchetto con la marinatura. Chiudete e lasciate riposare in frigorifero da 12 a 24 ore.

3. Mettete la scatola chiusa di latte di cocco nel frigorifero per 15 minuti per farlo addensare. Quando si raffredda, infatti, la "panna" del cocco si separa dall'acqua. Aprite la scatola e raccogliete con un cucchiaio la panna addensata in superficie e mettetela in una casseruola di piccole dimensioni. Mettete da parte l'acqua di cocco rimasta nella scatola per il riso. Aggiungete le fette di cipolla alla casseruola insieme al pomodoro precedentemente tritato. Sminuzzate i peperoncini, scartandone i semi; aggiungete 2 cucchiai di peperoncino tritato alla casseruola e mettete da parte il resto. Portate a ebollizione a fuoco medio e cuocete, girando di tanto in tanto, finché la cipolla non sia tenera, per circa 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare leggermente il composto. Versatelo nel frullatore e azionate l'apparecchio fino a ottenere una crema liscia, per circa 15 secondi. Trasferite in una ciotola di piccole dimensioni, unite succo di lime, zucchero e altri 2 cucchiaini di peperoncino tritato. Mettete da parte circa 6 cucchiai di questa crema per spennellare il pollo, quella rimanente si servirà a tavola.

4. Sciacquate il riso sotto l'acqua corrente fredda per 3-4 minuti, quindi scolatelo bene. Unite riso, 230 ml d'acqua, 1/2 cucchiaino di sale e l'acqua di cocco in una casseruola di medie dimensioni. Portate a ebollizione a fuoco medio, girando di tanto in tanto. Coprite, abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire finché il riso non abbia assorbito tutto il liquido, per circa 10 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate riposare, coperto, per 15 minuti. Aprite, e mescolate il riso con una forchetta.

5. Nel frattempo, accendete il barbecue e ungete la griglia con olio di semi. Togliete il pollo dalla marinatura e scartate quest'ultima. Tamponate il pollo con della carta assorbente e salate a piacere. Appoggiate il pollo sulla griglia nella zona meno calda del barbecue, per una cottura indiretta. Cuocete, girando e spennellando con la crema di cocco di tanto in tanto, finché la temperatura interna non raggiunga 74°C e la pelle non sia croccante e abbrustolita, per circa 35-45 minuti. Salate a piacere. Servite il pollo con riso al cocco, spicchi di lime e crema di cocco.

BIRRA Una Pils profumata ed equilibrata: Mu Pils di Mukkeller



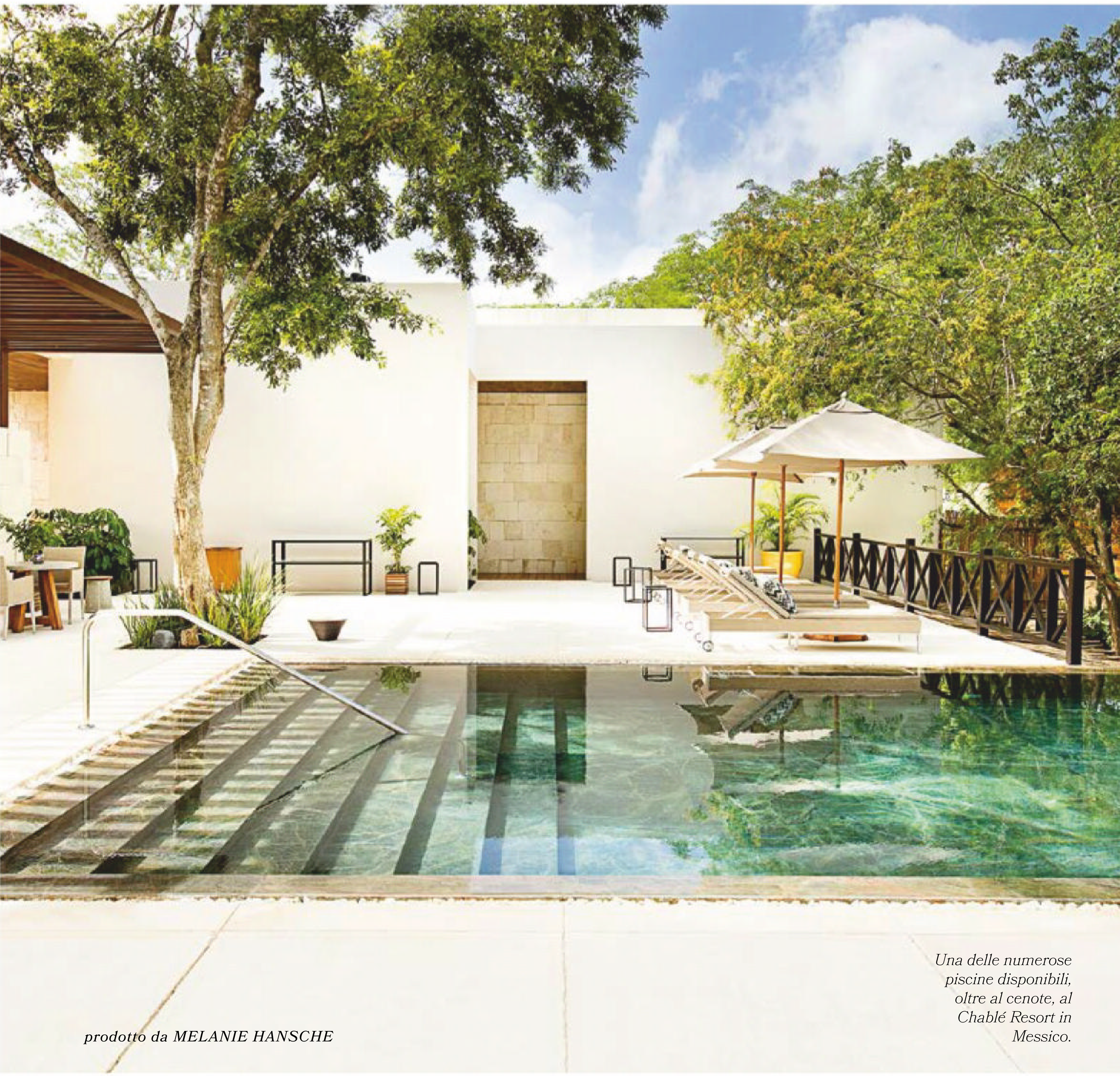
Il riso al cocco di questa ricetta si sposa alla perfezione anche al pollo Huli Huli del servizio "Estate hawaiana" (ricetta a pag. 106)

TRAVEL

WHERE TO GO NEXT

Guida ai paradisi del benessere.

12 destinazioni sparse in tutto il mondo per chi in vacanza cerca cucina e trattamenti wellness di altissimo livello



prodotto da MELANIE HANSCHE

Una delle numerose piscine disponibili, oltre al cenote, al Chablé Resort in Messico.

PHOTOGRAPHY: COURTESY CHABLÉ RESORT



Costata di manzo con purè di zucca al curry, verdure stufate e salsa hickory, al ristorante gourmet Three Sisters.

PHOTOGRAPHY: COURTESY BONJWING LEE

NORD AMERICA

Blackberry Mountain

WALLAND, TENNESSEE

DALLA SUA INAUGURAZIONE, NEL 1976, Blackberry Farm è conosciuto come il resort più "gustoso" d'America. Recentemente si è ampliato in una struttura gemella dedicata al benessere, Blackberry Mountain, che ha aperto lo scorso febbraio. Blackberry Mountain sorge su 2.000 ettari di natura incontaminata nelle Great Smoky Mountains, e ai suoi clienti trasmette fin dal primo istante la sensazione di essere nel mezzo di un parco nazionale privato. Gli ospiti possono scegliere di incamminarsi a piedi dal check in ai cottage in cima alla montagna (anche se non c'è da vergognarsi a utilizzare le auto golf) e dedicarsi alle attività più disparate all'aperto: gite in mountain bike, arrampicate su roccia, passeggiate, forest bathing, yoga "in volo". Nel cuore della tenuta, una grande e attrezzatissima palestra permette di praticare qualsiasi genere di esercizio immaginabile, da corsi di foam rolling e cardio bungee allo spin fino a una dozzina di discipline yoga differenti. Ritrovare l'appetito non è difficile, da queste parti, e non rimarrete delusi nemmeno dal menù. La cucina è molto curata, anche se il suo obiettivo primario è quello di nutrire con gusto, sì, ma in maniera bilanciata e sana. Tutti i cottage della struttura (piccole costruzioni in legno e pietra) sono provvisti di salutari spuntini come hummus di fagioli e frutta fresca e, nella vecchia torre d'avvistamento, riconvertita in ristorante panoramico con vista a 360 gradi, lo chef Joel Werner cura un menù basato su prodotti stagionali di alta qualità, come le barrette di quinoa ricoperte di agrumi di stagione (a colazione) o l'insalata di farro condita con delicati fiocchi di cavolo grattugiato ed erbe aromatiche. Al Three Sisters, il ristorante di punta del resort, lo chef Josh Feathers si concentra sulla selvaggina locale (tartare di cervo e trota al forno, ad esempio) mentre nella carta dei vini spiccano etichette prodotte appositamente per Blackberry da cantine come Hirsch Vineyards. Non c'è luogo più adatto di questo per alzare i calici e brindare alla salute. (blackberrymountain.com) - *JEN MURPHY*

Da destra in senso orario. Il cenote del Chablé Resort; Kamalaya a Koh Samui, Tailandia; Le Grand Teton Mountains a Jackson Hole.

RILASSARSI E RIGENERARSI

MINDFUL SKI CAMP
JACKSON HOLE, WYOMING

È già ora di prenotare le vacanze invernali, non trovate? Per coloro che trovano rilassante il suono frusciante degli sci che tagliano la neve, questa esperienza è l'ideale. Sotto la guida della life coach Jan Hoath, gli appassionati potranno passare tre giorni e mezzo a imparare come armonizzare la meditazione e la mindfulness con lo sci, per "rendere ancor più gioiosa l'esperienza di scivolare giù dalle montagne". Il lussuoso Teton Mountain Lodge e l'Hotel Terra sono strutture consociate. Sostanziose colazioni e pranzi sono inclusi nel prezzo, ma vale la pena di passare dalla Persephone Bakery per il loro imperdibile French toast bread pudding. (*jacksonhole.com/mindful-ski-camp.html*)

HOTEL DOMESTIQUE
TRAVELERS REST, SOUTH CAROLINA

Se pensate che questo hotel, di cui è comproprietario l'ex ciclista professionista George Hincapie, sia dedicato unicamente al ciclismo, vi sbagliate di grosso. Seguendo la filosofia "work-hard, play-hard", qui metterete alla prova la vostra resistenza su alcuni dei suoi percorsi di allenamento preferiti sulle Blue Ridge Mountains. Per fortuna i vostri sforzi saranno ricompensati da specialità come up-country succotash (un'insalata fredda a base di mais e fave) e bistecche di bovini allevati all'aperto dello chef Haydn Shaak. (*hoteldomestique.com*)

-JEN MURPHY

CALISTOGA RANCH
NAPA VALLEY, CALIFORNIA

La natura è al centro del programma di benessere di questo ranch, che si tratti di una passeggiata meditativa guidata attraverso i 60 ettari della tenuta, di yoga nelle vigne o di un'escursione nel bosco. Il menù si basa su prodotti del pollaio, delle arnie e degli orti mantenuti in loco. Dopo le attività della giornata, rilassatevi con un trattamento del viso a base di vino o una cena al ristorante The Lakehouse con vista sul lago Lommel. (*aubergeresorts.com*)

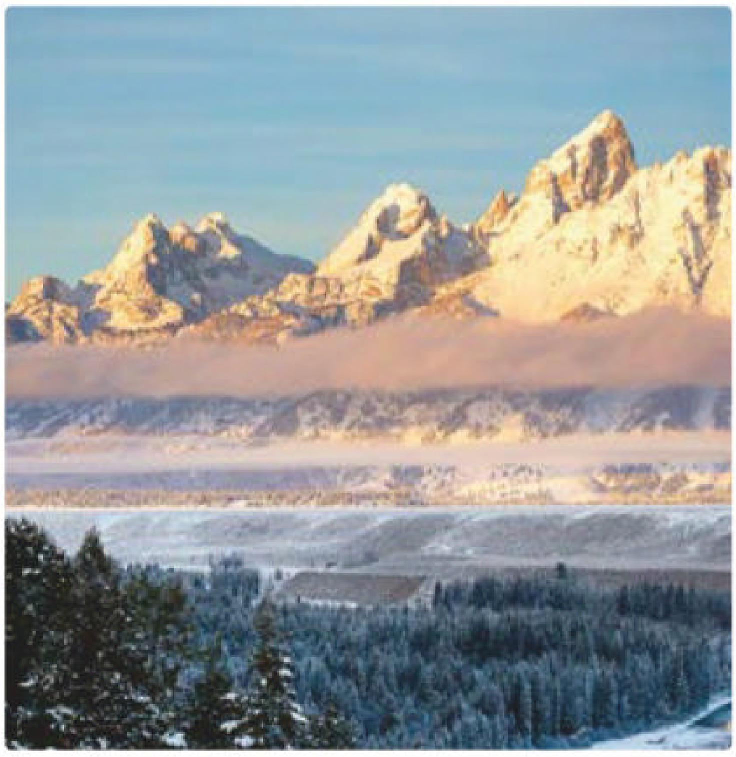
SILVER LININGS RETREAT
KAMALAME CAY, BAHAMAS

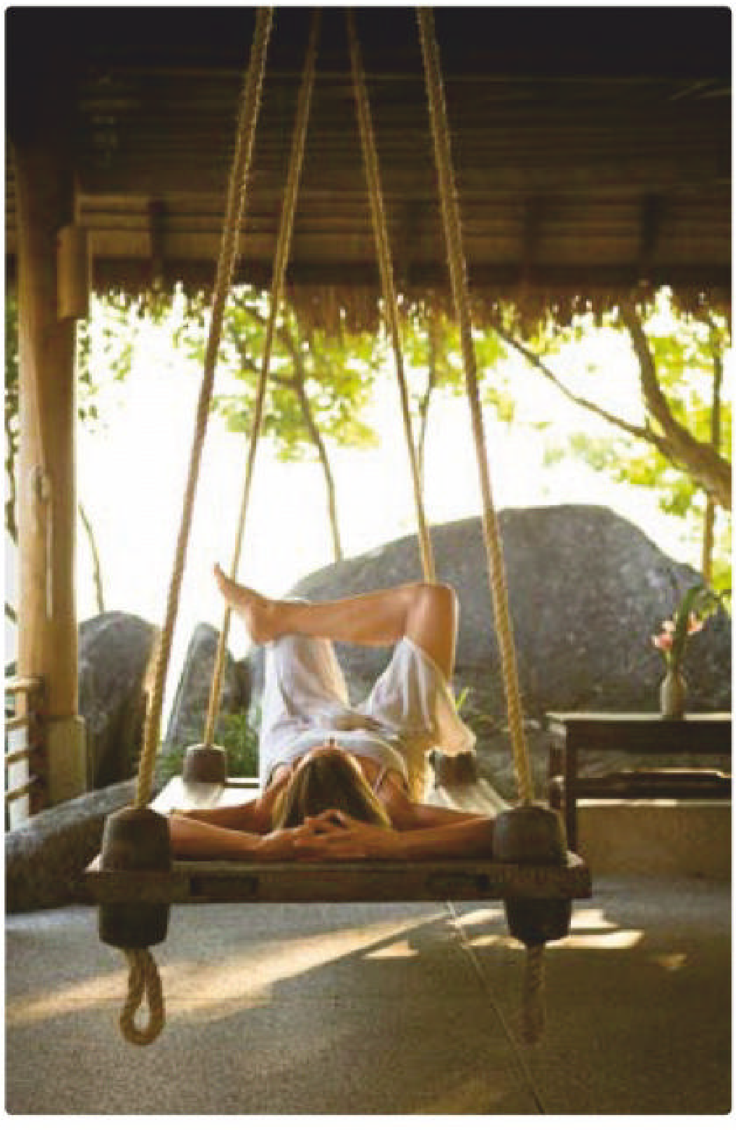
Quando massacranti allenamenti HIIT (high intensity interval training), sessioni di pilates e lezioni di cardio sono accompagnati dallo sfondo di un'isola privata, una barriera corallina e una spa in riva al mare, tutto sembra magicamente meno faticoso. Guidate dalla ex-ballerina del Royal Ballet of London e personal trainer Chrissy Sundt, queste intime vacanze da tre, cinque o sette giorni sono dedicate a una corretta nutrizione, all'esercizio e al relax. (*kamalame.com*)

CHABLÉ RESORT
YUCATÁN, MESSICO

In questo rifugio incantato che sorge intorno a un cenote - una dolina naturale ricolma di acque rigeneranti - uno sciamano locale prescrive tradizionali terapie curative, come un purificante temazcal (sauna). Lo chef Jorge Vallejo, la mente dietro al celebrato ristorante di Città del Messico Quintonil, crea menù a chilometro zero ispirandosi ai prodotti dell'orto come enchiladas ai fiori d'ibisco con formaggio alle noci di macadamia e tacos di patate messicane. (*chableresort .com*)

-JEN MURPHY









EUROPA & GRAN BRETAGNA

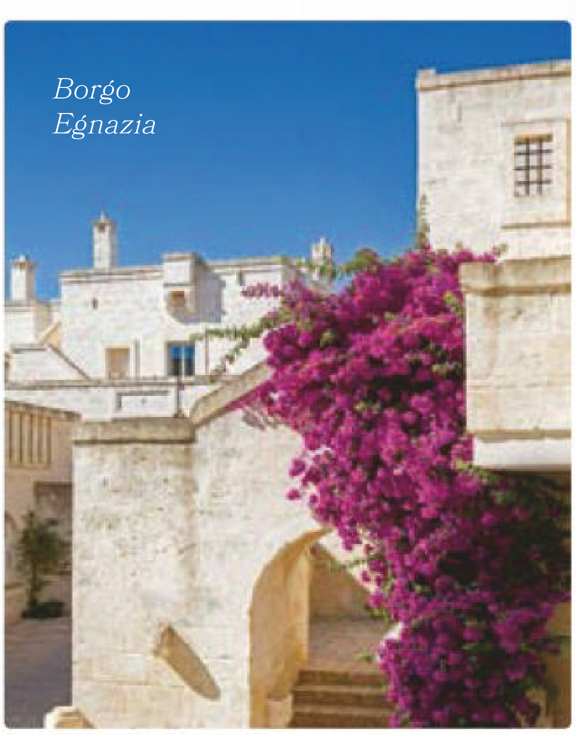
Heckfield Place

HAMPSHIRE, GRAN BRETAGNA

LE DISTRAZIONI SONO TANTE, quando si arriva a Heckfield Place, una residenza di campagna recentemente restaurata, a soli 45 minuti di auto dall'aeroporto londinese di Heathrow. Prima di tutto c'è l'imponente edificio di mattoni rossi in stile georgiano. Poi gli stupefacenti interni, che combinano arredi contemporanei, anni 50 e antichi (una palla da discoteca in una stanza, un lampadario di cristallo in un'altra). Tutto ciò al centro di 180 ettari di azienda agricola e orti biodinamici, che saranno il tema ricorrente del vostro soggiorno. Vasi di fiori provenienti dal giardino e vassoi ricolmi di limoni del frutteto rallegrano ogni stanza. La culinary director Skye Gyngell, la chef australiana che ha conquistato una stella Michelin al Petersham Nurseries Café ed è ora alla guida di Spring at Somerset House a Londra, dispone di una squadra di coltivatori sempre pronti ad aiutarla a raccontare la storia dei suoi menù stagionali. Il raccolto del giorno viene cotto a fuoco vivo da Hearth, un ristorante informale dedicato solo agli ospiti, ricavato nelle vecchie stalle. Visite guidate delle serre svelano rigogliose piante di pomodoro e lattughe biologiche che vengono servite quotidianamente al ristorante Marle, aperto tutto il giorno. E se la cucina non bastasse a farvi sentire meglio, potete affidarvi alla spa della struttura, Little Bothy, dove i massaggi e i trattamenti viso vengono effettuati con prodotti creati appositamente utilizzando piante coltivate in loco. I clienti possono godersi i corsi di pilates e di yoga o mettere gli scarponcini per esplorare la natura circostante, tra faggi e ironwood persiani, passando accanto al pollaio della proprietà. Oppure dedicarsi alle conferenze e ai laboratori di Heckfield's Soho House–dove si parla di numerosi temi, dal valore della felicità alle proprietà degli olii essenziali. (heckfieldplace.com) *-JEN MURPHY*

Sotto e a fianco. Scorci della casa padronale e del parco incantevole (parte di un'azienda agricola da 180 ettari) di Heckfield Place.





Borgo Egnazia

SPA DAYS

BORGO EGNAZIA
PUGLIA, ITALIA

La spa di questo resort si avvale di specialisti di numerose discipline, dall'aromaterapia alle danze tradizionali. La cucina trae spunto dai migliori ingredienti locali; al ristorante stellato Due Camini, optate per i salutari menù degustazione di ispirazione mediterranea dello chef Domenico Schingaro. (*borgoegnazia.com*) *-JEN MURPHY*

JW MARRIOTT VENICE RESORT & SPA
VENEZIA, ITALIA

Posizionato su un'isola privata, l'Isola delle Rose, questo resort ospita la GOCO spa (e Gather Venice, il festival settembrino in collaborazione con Food & Wine U.S.). Potete scegliere tra svariati corsi di mindfulness e yoga, od optare per un più faticoso allenamento cardio con un personal trainer. Potete anche seguire gli interessanti corsi di cucina della Sapori Cooking Academy. (*marriott.com*)

SIX SENSES DOURO VALLEY
LAMEGO, PORTOGALLO

Questa dimora portoghese del diciannovesimo secolo, circondata da orti e vigneti, è dedicata interamente alla coltivazione del piacere e del benessere. Qui avrete a disposizione tre programmi su misura incentrati su detox, fitness (con paddleboarding e ciclismo, ad esempio) o semplicemente… un buon sonno. (*sixsenses.com*)

PHOTOGRAPHY (FROM LEFT): GIORGIO BARONI, COURTESY HECKFIELD PLACE, HELEN CATHCART





ASIA

Anantara Quy Nhon Villas

QUY NHON, VIETNAM

SE VI CAPITASSE DI ARRIVARE quando il sole comincia la sua discesa, guardando oltre la piscina a sfioro verso l'oceano, sarete accolti dallo scintillio di centinaia di delicati lumini. Ma non si tratta di un comitato d'accoglienza, bensì di una moltitudine di pescatori su barche dai colori vivaci che si preparano per la pesca notturna dei calamari. Da quel momento sarà un susseguirsi di continue sorprese in questo nuovo, riservato resort incastonato in un lussureggiante tratto della costa vietnamita, relativamente sconosciuto ai turisti, tra Da Nang a nord e Nha Trang a sud. Tutte le grandi finestre delle 26 ville che sorgono nella tenuta godono di una splendida vista sul Mare Cinese del Sud. Ogni alloggio è dotato di piscina privata, terrazza solarium, letti all'aperto, vasche da bagno di grandi dimensioni e un maggiordomo a servizio. Anche il minibar è curato nel minimo dettaglio: un frigo contiene una serie di appetitosi spuntini come salumi, formaggi e gelato di produzione locale, mentre un secondo frigo ospita una curata selezione di etichette internazionali. Quando non siete occupati a preparare un picnic sulla spiaggia con le primizie di cui è provvista la vostra stanza, il ristorante del resort, Sea Fire Salt, può deliziarvi con menù basati sul pescato locale, ispirati alla filosofia di benessere generale che dà il la a tutto il resort. Per colazione, a bordo piscina, si gustano frullati freschi, vasetti di yogurt e semi di chia, frutto della passione e mango freschissimi, e muesli guarnito da polline d'api, bacche di goji e semi di canapa. Il programma di Anantara Dining by Design è un'altra ottima scelta a disposizione–il team può portarvi a fare colazione su un'isola deserta, ad esempio, oppure organizzarvi una grigliata sulla terrazza. La visita a un villaggio di pescatori della zona per un pranzo a base di astice locale, birre ghiacciate e cocco fresco è un'altra, piacevolissima opzione. Il listino della spa prevede trattamenti di ayurveda e corsi quotidiani gratuiti di yoga, meditazione e tai chi. Gli ospiti possono anche decidere per un programma di uno, tre o cinque giorni che abbina hatha yoga, core training e massaggio vietnamita. Se volete provare un'esperienza davvero unica chiedete se Tran Van Phuc, il capo della sicurezza del resort e maestro di Viet Vo Dao (l'arte marziale praticata da queste parti), può darvi una lezione privata sulla sabbia al tramonto. Lo farà con piacere. (anantara.com) *- MELANIE HANSCHE*

DETOX A MODO

KAMALAYA
KOH SAMUI, TAILANDIA
Gran parte dei piatti di questa oasi da 76 stanze affacciata sul mare sono vegani e crudi. Ma la freschezza degli ingredienti e i vivaci sapori tailandesi convinceranno anche i più accaniti carnivori (impossibile non fare un bis di banana-flower salad e stufato di cocco e citronella). I pacchetti disponibili sono adatti a ogni esigenza, dalla dieta detox alla terapia del sonno, e sono tutti composti da un'equilibrata combinazione di esercizio fisico (yoga, aquagym), trattamenti benessere (massaggio ayurvedico) e cultura personale (lezioni di cucina e lettura). (*kamalaya.com*) *-JEN MURPHY*

PHOTOGRAPHY: COURTESY ANANTARA HOTELS RESORTS & SPAS

BOTTLE SERVICE



COCKTAIL HOUR

Shaken in the Sun.

Ispirazione tiki per otto freschissimi cocktail d'autore da gustare in spiaggia

di Maggie Hoffman

Il Sanibel Sangria cocktail prevede lamponi freschi, Cava rosé e karkadè *(andate a pag. 35 per la ricetta).*

prodotto da RAY ISLE   foto di VICTOR PROTASIO

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN



«UN COCKTAIL DA SPIAGGIA fatto a regola d'arte dovrebbe avere il potere di rendere la musica più dolce e la compagnia degli altri ancora più piacevole», dice Brian Miller, il responsabile del bar di The Polynesian a New York. Quindi la domanda sorge spontanea: cosa bevono Miller e i suoi colleghi quando vanno in vacanza al mare? Tre dosi di rum, certo. Ma anche sofisticate varianti dei classici da spiaggia, come un daiquiri alla fragola, un gin ghiacciato aromatizzato alla menta e melone, e un rum e Coca davvero fuori dal comune. Un po' di organizzazione vi metterà in condizione di essere sempre pronti per un drink: portatevi il frullatore da casa per i cocktail ghiacciati e per i succhi freschi e non dimenticate di mettere tutti i liquori in freezer non appena arrivate — così avrete bisogno di una minore quantità di ghiaccio per le vostre bevande. Anche la scorza di

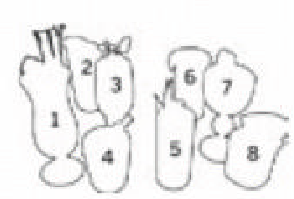
FOOD STYLING: TORIE COX;
PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

foto di GREG DUPREE



limone fresca è importante, per i profumati aromi che contiene. Poi, una volta versato il vostro cocktail nel bicchiere, prendetevela con calma. Le decorazioni non sono obbligatorie anche se, come dice il barman di Los Angeles Liam Odien: «Un ombrellino non ha mai fatto male a nessuno». - *Maggie Hoffman è l'autrice di Batch Cocktails: Make-Ahead Pitcher Drinks for Every Occasion*

BEACH COCKTAILS

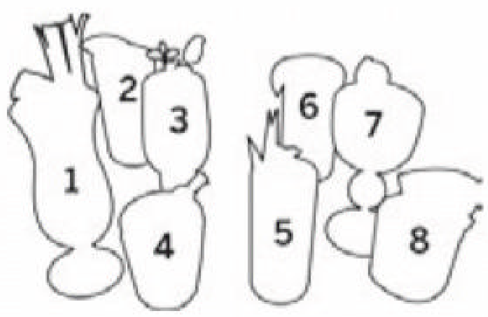


1. Frozen Curry-Banana Daiquiri
2. Kettle Cove
3. Frozen Honeydew Southside
4. Sanibel Sangria
5. Da Passion
6. Gone Rumming
7. Strawberry Daiquiri
8. Sandy Bottoms

Le
RICETTE

Beach Cocktails

DA P. 31



1. Frozen Curry-Banana Daiquiri
2. Kettle Cove
3. Frozen Honeydew Southside
4. Sanibel Sangria
5. Da Passion
6. Gone Rumming
7. Strawberry Daiquiri
8. Sandy Bottoms

Frozen Curry-Banana Daiquiri

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 55 MINUTI
DOSI PER: 2 COCKTAIL

Il curry, in questo drink ghiacciato, gioca un ruolo chiave: vi aggiunge un delicato e persistente aroma, senza modificarne la struttura. La banana matura e il rum ne sono la base e garantiscono il giusto grado di dolcezza. Questa ricetta prevede il rum Atlántico, ma qualunque rum scuro si adatta bene al ruolo— Diplomático Reserva Exclusiva o Bacardi Reserva Ocho sono altrettanto efficaci. Qualunque sia il rum di vostra scelta, ricordate di tenerlo in freezer per accentuare l'effetto ghiacciato del drink.

½ banana matura
300 g di zucchero semolato
350 ml di acqua calda
2 cucchiaini e ¼ di curry in polvere
1 bicchiere e ½ di ghiaccio tritato
120 ml di rum scuro, conservato in freezer per una notte
3 cucchiai di succo di lime
Chips di banane, per guarnire

1. Frullate banana, zucchero, 350 ml d'acqua calda e curry nel frullatore fino a ottenere una crema liscia, per circa 1 minuto e mezzo. Filtrate il composto con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Trasferite il composto in frigorifero per almeno 45 minuti, o fino a 1 settimana.

2. Unite nel frullatore ghiaccio tritato, rum, succo di lime e 6 cucchiai di composto di banana. Frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 30 secondi. Versate in 2 bicchieri e guarnite con chips di banana. Servite immediatamente, con cannucce. - *LIAM ODIEN, THE CORNER DOOR, CULVER CITY, CALIFORNIA*

Kettle Cove

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 2 COCKTAIL

In questo drink ghiacciato l'uva esalta il delicato sapore floreale del Pisco peruviano, un brandy non invecchiato. Congelare il liquore in anticipo aiuta a mantenere freddo il cocktail. Se vi piacciono i drink dolci e salati, come il margarita, provate ad aggiungere del sale a fiocchi.

1 bicchiere e ½ di ghiaccio tritato
120 ml di Pisco, conservato in freezer per una notte
6 cucchiai di sciroppo di agave (segue ricetta)
60 ml di succo di lime
60 ml di succo di pompelmo
Fette di pompelmo, per guarnire

1. Unite ghiaccio tritato, Pisco, sciroppo di agave, succo di lime e succo di pompelmo in un frullatore. Azionate l'apparecchio per 30 secondi, quindi versate in 2 bicchieri alti tipo collins. Guarnite con una fetta di pompelmo e servite immediatamente con la cannuccia. - *TREY HUGHES, PORTLAND HUNT & ALPINE CLUB, PORTLAND, MAINE*

Frozen Honeydew Southside

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: 4 COCKTAIL

Menta fresca e melone, frullati e amalgamati con il gin, danno luogo a un drink di facile beva. Se congelate il melone in anticipo non dovrete usare molto ghiaccio per mantenere questo cocktail gelato, evitando così di diluirne il sapore.

1 melone verde di medie dimensioni
1 bicchiere di ghiaccio tritato
240 ml di gin freddo, tipo London dry
10 g di foglie di menta
150 ml di sciroppo di zucchero 1:1 (segue ricetta)
120 ml di succo di lime
Rametti di menta, per guarnire

1. Con uno scavino, ricavate 8 palline di melone e mettetele in frigorifero. Tagliate il melone rimanente a cubetti e congelateli in freezer per almeno 4 ore, o tutta la notte.

2. Unite cubetti di melone, ghiaccio tritato, gin, foglie di menta, sciroppo di zucchero e succo di lime nel frullatore. Frullate per 1 minuto e mezzo quindi versate in 4 bicchieri bassi tipo tumbler e guarnite con palline di melone e rametti di menta. Servite immediatamente. - *DAMON ROSEBERRY, TAQUIZA SOUTH BEACH, MIAMI*

PHOTOGRAPHY: GREG DUPREE; FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

Sanibel Sangria

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 COCKTAIL

I lamponi freschi e il sapore pungente del karkadè rendono questa sangria di color rosa acceso fresca e aspra. Utilizzate bollicine di qualità, ad esempio un Cava brut rosé—il risultato finale vi darà ragione.

- **2 bustine di karkadè**
- **230 ml di acqua fredda**
- **230 g di lamponi freschi, più altri per guarnire**
- **1 cucchiaio di zucchero semolato**
- **230 ml di gin freddo (tipo Hendrick's)**
- **½ bottiglia di rosé frizzante, freddo**

1. Immergete le bustine di karkadé in 230 ml di acqua fredda per 30 minuti. Rimuovete e scartate le bustine. Unite tisana, mirtilli e zucchero nel frullatore e frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 30 secondi. Filtrate con un colino a maglia fine e trasferite in una brocca di grandi dimensioni; scartate i residui solidi. Aggiungete il gin e mescolate accuratamente. Se non servite subito il cocktail, sigillate con pellicola alimentare e conservate in frigorifero per 8 ore o fino a 1 notte.

2. Al momento di servire, mescolate il composto. Aggiungete il rosé e mescolate delicatamente. Versate in 4 bicchieri alti tipo collins pieni di ghiaccio e guarnite con qualche lampone fresco. - *CHELSEA LEIGH BARRETT, PEARL'S SOCIAL & BILLY CLUB, NEW YORK CITY*

Da Passion

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Il succo di maracuja e qualche goccia di Angostura si contrappongono efficacemente alla sostanziosa crema di cocco, in questo drink simile alla Piña Colada. Potete trovare la crema di cocco (da non confondersi con il latte di cocco) nei negozi specializzati o su amazon.it.

- **230 ml di succo di maracuja (frutto della passione)**
- **120 ml di crema di cocco**
- **60 ml di rum invecchiato 8 anni (tipo Bacardi Reserva Ocho)**
- **2 gocce di Angostura bitter**

1. Unite succo di maracujá e crema di cocco nel frullatore e azionate l'apparecchio fino a ottenere una crema liscia, per circa 1 minuto. Conservate in frigorifero fino a 1 settimana. Agitate bene prima di utilizzare.

2. Inserite nello shaker 6 cucchiai di composto di maracuja e il rum freddo. Riempite di ghiaccio, chiudete e agitate energicamente per circa 30 secondi o finché l'esterno non sia brinato. Versate in un bicchiere alto tipo highball pieno di ghiaccio, filtrando con lo strainer. Completate con qualche goccia di Angostura bitter. Servite immediatamente.
- *CYLLAN HICKS, CLYDE'S CARIBBEAN, BROOKLYN*

Gone Rumming

(FOTO A PAG. 33)

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Questo impareggiabile Rum e Coca deriva dalla tradizione tiki, che abbina alla Coca Cola diversi tipi di rum, ottenendo un sapore molto complesso. Per estrarre un po' di olio essenziale del lime, immergetene uno già spremuto nel bicchiere con i rum (utilizzate il succo per altri drink, o aggiungetelo a questo se volete renderlo più acidulo, alla maniera del Cuba Libre). Se non riuscite a procurarvi i rum previsti dalla ricetta, sostituite ognuno di essi con un altro proveniente dallo stesso paese: qualcosa di rustico dalla Jamaica, qualche sapore forte dalla Guyana, un gusto caramellato da Portorico, più un altro rum della Jamaica per un tocco di dolcezza. Mescolate i rum in anticipo per non dovervi portare troppe bottiglie in spiaggia.

- **180 ml di blended rum, tipo Appleton Estate Reserve**
- **60 ml rum oro giamaicano, tipo Hamilton Jamaican Pot Still Gold**
- **60 ml di rum oro portoricano, tipo Bacardi Añejo Cuatro**
- **60 ml di rum Demerara di Guyana, tipo El Dorado 8 Year Old Cask Aged**
- **1 lime**
- **1 lattina di Coca-Cola, fredda**
- **Fette di lime, per guarnire**
- **1 mini-bottiglia di rum da 50 ml (tipo Bacardi), conservato in freezer per 1 notte, per guarnire**

1. Unite i rum in un barattolo a chiusura ermetica. Chiudete e conservate a temperatura ambiente fino a 1 anno.

2. Tagliate il lime a metà e spremetelo. Mettete da parte il succo per un'eventuale altro uso. Unite le metà di lime spremute al composto di rum in una ciotola. Schiacciate delicatamente con un pestello quindi rimuovete e scartate il lime. In un bicchiere alto da highball pieno di ghiaccio, versate Coca-Cola



Super Simples

Lo sciroppo di zucchero può essere utile: per addolcire il caffè freddo e i cocktail. Le ricette dei drink estivi prevedono diversi tipi di sciroppo di zucchero, a seconda della dolcezza, diluizione e densità del cocktail desiderata. Le proporzioni illustrate di seguito sono valide anche con altri dolcificanti come zucchero di canna, zucchero di cocco o miele.

Sciroppo di zucchero 1:1

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 180 ML

- **100 g di zucchero**
- **120 ml di acqua**

Unite zucchero e acqua in un barattolo a chiusura ermetica. Chiudete e agitate energicamente finché lo zucchero non sia sciolto. Conservate in frigorifero fino a 2 settimane.

Sciroppo di zucchero 2:1

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 230 ML

- **200 g di zucchero**
- **120 ml di acqua**

Unite zucchero e acqua in una casseruola di piccole dimensioni. Cuocete a fuoco medio-alto, mescolando sempre, finché lo zucchero non si sciolga, per circa 2 minuti. Lasciate raffreddare completamente, per circa 30 minuti. Conservate in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 2 settimane.

Sciroppo di agave 2:1

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 350 ML

- **230 ml di sciroppo d'agave**
- **120 ml di acqua bollente**

Unite sciroppo d'agave e acqua bollente finché non siano completamente amalgamati. Lasciate raffreddare completamente, per circa 30 minuti. Conservate in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 2 settimane. Mescolate prima di utilizzarlo.

ILLUSTRATIONS: TY WILLIAMS

per tre quarti dell'altezza del bicchiere. Completate con 90 ml di miscela di rum e guarnite con una mini-bottiglia di rum rovesciata (ma chiusa). - *BRIAN MILLER, THE POLYNESIAN, NEW YORK CITY*

Strawberry Daiquiri

(FOTO A PAG. 33)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Il perfetto daiquiri alla fragola é fresco e saporito senza essere stucchevole, in equilibrio tra la dolcezza della frutta e l'acidità del lime. Esaltate l'aromaticità di questo drink con uno sciroppo preparato a freddo con fragole schiacciate e scorza di lime.

3 lime
450 g di fragole fresche
400 g di zucchero semolato
50 ml di rum bianco
1 fragola fresca e 1 fetta di lime, per guarnire

1. Pelate i lime con l'aiuto di un pelapatate ricavandone delle strisce di scorza, facendo attenzione a evitare le parti bianche sotto la scorza. Mettete le strisce di scorza in una ciotola di grandi dimensioni. Spremete i lime e mettete da parte il succo.

2. Pulite, affettate le fragole e aggiungetele alla ciotola con la scorza di lime. Aggiungete zucchero e schiacciate con un pestello. Lasciate macerare a temperatura ambiente, mescolando di tanto in tanto finché lo zucchero non sia sciolto completamente, per circa 1 ora. Filtrate con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Conservate in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 1 settimana.

3. Inserite nello shaker rum, 2 cucchiai di succo di lime e 1 cucchiaio e mezzo di composto di fragole. Riempite di ghiaccio, chiudete e agitatelo energicamente per circa 30 secondi o finché l'esterno non sia brinato. Versate in un bicchiere coupé, filtrando con lo strainer. Guarnite con la fragola e la fetta di lime. - *CHUCK A. RIVERA RODRÍGUEZ, JUNGLEBIRD, SAN JUAN, PUERTO RICO*

Sandy Bottoms

(FOTO A PAG. 33)

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 6 COCKTAIL

Questo drink in caraffa abbina l'anguria dissetante al delicato sapore alle erbe e al finocchio del bitter Peychaud's. Se non riuscite a procurarvi succo di anguria di alta qualità, fatevelo da soli: frullate dei pezzi di anguria privati dei semi con un robot da cucina. Filtrate il composto con un colino a maglia fine prima di misurarne la quantità desiderata.

500 ml di succo di anguria
350 ml di rum bianco freddo
180 ml di sciroppo di zucchero 1:1 (ricetta a pag. 35)
180 ml di succo di lime
180 ml di bitter Peychaud's
Fette di lime, rametti di menta e fette di anguria, per guarnire

1. Unite succo di anguria, rum, sciroppo di zucchero, succo di lime e bitter in una brocca di grandi dimensioni; mescolate. Se non servite subito, sigillate con pellicola alimentare e conservate in frigorifero fino a 2 ore.

2. Per servire, mescolate il composto di anguria. Riempite la brocca di cubetti di ghiaccio e mescolate nuovamente fino a raffreddare bene il composto. Versate in bicchieri bassi tipo tumbler riempiti di ghiaccio e guarnite con fette di lime, rametti di menta e fette di anguria. - *STEPHANIE ANDREWS, BILLY SUNDAY, CHICAGO*

Peanut Punch Fraco

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Il Fraco è una specialità estiva, simile alla nostra granita, tipica di St. Croix, nelle Isole Vergini americane, solitamente preparato con ghiaccio tritato a mano e bagnato con sciroppo di zucchero. In questa versione, lo chef Digby Stridiron abbina burro di arachidi, rum e latte di cocco, per un Fraco dolce e alcolico.

½ baccello di vaniglia
470 ml di latte di cocco, non zuccherato
230 g di burro di arachidi
120 ml di latte condensato
60 ml di rum scuro giamaicano, tipo Cruzan Aged Dark Rum
1 cucchiaino di cannella in polvere
9 bicchieri di ghiaccio tritato
Noce moscata grattugiata

1. Aprite il baccello di vaniglia e raschiatene l'interno per raccogliere i semini. Unite nel frullatore semini di vaniglia, latte di cocco, burro d'arachidi, latte condensato, rum e cannella. Frullate fino ad ottenere una crema liscia, per circa 45 secondi. Coprite e conservate in frigorifero fino a 3 giorni.

2. Riempite 6 bicchieri bassi tipo tumbler con abbondante ghiaccio tritato. Versate lentamente il composto di burro di arachidi sopra il ghiaccio, in ogni bicchiere. Guarnite con noce moscata e servite con dei cucchiaini. - *DIGBY STRIDIRON, BRAATA, FREDERIKSTED, ST. CROIX*

Beach Snacks

Ghiaccioli alla frutta e latte di cocco

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 6 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Gail Simmons rende omaggio al classico ghiacciolo da spiaggia utilizzando frutta fresca. Questa ricetta è abbastanza dolce da piacere ai bambini ma anche tanto salutare da piacere ai genitori.

100 g di zucchero semolato
120 ml di acqua
120 g di fragole
1 cucchiaino di scorza di lime grattugiata
3 cucchiai di succo di lime
80 ml di latte di cocco
½ banana
1 cucchiaino e ½ di zenzero fresco grattugiato
120 g di mirtilli freschi
2 cucchiaini di menta fresca tritata

1. Portate a ebollizione zucchero e acqua in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-alto. Abbassate il fuoco a medio-basso e cuocete, girando di tanto in tanto, finché lo zucchero non si sciolga completamente, per circa 3 minuti. Trasferite lo sciroppo in una ciotola termoresistente di piccole dimensioni e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora.

2. Unite nel frullatore fragole pulite, scorza di lime, 2 cucchiai di succo di lime e 2 cucchiai dello sciroppo di zucchero. Frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 20 secondi. Versate il composto in 8 stampi per ghiaccioli (circa 4 cucchiaini in ciascuno stampo), coprite con pellicola alimentare e trasferite in freezer finché non siano solidificati, da 45 minuti a 1 ora.

3. Pulite il frullatore e aggiungete latte di cocco, banana, zenzero e 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero. Frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 20 secondi. Togliete la pellicola dagli stampi e versate il composto di latte di cocco sopra quello di fragole (circa 4 cucchiaini per ciascuno stampo). Coprite con pellicola alimentare e congelate finché non siano solidificati, da 45 minuti a 1 ora.

4. Pulite il frullatore e aggiungete mirtilli, 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero e 1 cucchiaio di succo di lime. Frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 20 secondi. Togliete la pellicola dagli stampi e versate il composto di mirtilli sopra quello di cocco (circa 4 cucchiaini per ciascuno stampo). Inserite gli stecchini nei ghiaccioli e metteteli in freezer finché non siano completamente congelati, per circa 4 ore. Per servire, passate gli stampi sotto acqua tiepida per qualche secondo per facilitare l'estrazione dei ghiaccioli. - *GAIL SIMMONS*

COCKTAIL HOUR

Spirito botanico. Dedicate ai cultori del gin, due brillanti variazioni sui classici

di RAY ISLE



Il gin spritz al cetriolo e rosa è una fresca variante del gin e soda (ricetta a pag. 39).

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN



E VOI, CHE CREDEVATE DI ESSERE maniaci del gin. Natasha Bahrami, nel suo bar The Gin Room a St. Louis, Missouri, propone una selezione di più di 300 gin diversi, mentre all'Atlas Bar di Singapore le bottiglie sono più di 1.100 (di cui 330 etichette inglesi).

Il fatto che ciò sia possibile testimonia, da solo, lo straordinario successo di questo distillato in tutto il mondo. Inghilterra e Spagna sono stati i primi a sancirne il successo - la passione degli spagnoli per il Gin and Tonic è seconda solo a quella per il fútbol - mentre, negli ultimi tre o quattro anni, anche gli Stati Uniti e l'Italia si sono aggiunti alla schiera dei grandi consumatori di gin. Come dice la stessa Bahrami: «Credo che i clienti, oggi, vogliano ordinare cocktail che rappresentino la loro personalità e il gin, in virtù della grandissima varietà di botaniche utilizzate per produrlo, permette a tutti di farlo». Di seguito trovate due cocktail di Bahrami e una lista dei 9 migliori gin selezionati da me durante la degustazione di oltre 65 marche, per un'estate a ritmo di cocktail.

CITADELLE
Delicato, raffinato e inizialmente agrumato, questo gin francese sviluppa note speziate nel complesso finale: cardamomo, noce moscata, granelli di paradiso. È perfetto per il G&T, specialmente se abbinato a un'acqua tonica profumata e leggera come la Fever-Tree Mediterranean.

DOROTHY PARKER
Uno dei più celebrati (con buona ragione) della nuova generazione di gin americani, il Dorothy Parker della New York Distilling Company è particolarmente floreale al naso (grazie ai petali di ibisco tra le essenze), anche se la sua base di ginepro rimane sempre percepibile.

ROKU
Il whiskey giapponese ha una nutrita schiera di fedelissimi appassionati, non stupisce quindi che Suntory si sia dedicata a produrre anche gin. Sei diverse essenze giapponesi confluiscono in questo raffinato liquore, tra cui spiccano lo yuzu, il tè verde e il pepe sansho.

LEOPOLD'S SUMMER GIN
Leopold Bros., azienda di Denver dei fratelli Scott e Todd Leopold, è stata tra i primi (e migliori) produttori artigianali di gin negli Stati Uniti. Questa bottiglia, grazie ai sentori di arancia rossa, mirto e fiori secchi, dà la sensazione di avere l'estate nel bicchiere.

TANQUERAY NO. TEN
Tanqueray No. Ten è un punto di riferimento per i gin agrumati (è prodotto con frutta fresca e non essiccata: pompelmo, lime e arance). Le note acidule che ne derivano sono equilibrate perfettamente dalla base di ginepro e coriandolo, rendendolo adattissimo sia per il Martini cocktail sia per il G&T.

FORDS GIN OFFICERS' RESERVE
A dispetto della sua alta gradazione (109 proof), questo potente gin del celebre mixologist Simon Ford, leggermente profumato al limone e all'arancia e parzialmente invecchiato in botti di sherry, è straordinariamente godibile e grandioso in un gimlet.

EDINBURGH SEASIDE GIN
Se c'è un gin ideale per preparare il migliore dirty martini, è questo. Intenso e salmastro, dal finale sapido, questo gin scozzese è degno del nome che porta, anche per le botaniche utilizzate, che includono la quercia marina (un'alga) e la cochlearia (una pianta che cresce sulle scogliere o a margine delle paludi salate).

THE BOTANIST
La Bruichladdich Distillery, in Scozia, non produce solo ottimo whiskey. Questo gin torbato e pepato, ottenuto da essenze locali come myrica, mentha aquatica e camedrio è delicato e sorprendente al tempo stesso. È ideale per un Martini, specialmente se abbinato a un vermouth delicato.

BARCELONA GINRAW
Questo gin spagnolo nasce dall'incontro di uno chef, un sommelier e un profumiere. La distillazione a bassa temperatura di essenze come il cardamomo nero e le foglie di combava dà un tocco esotico alle note dominanti del ginepro.

PROP STYLING: THOM DRIVER

PREPARATE IL GHIACCIO...

Gin spritz al cetriolo e rosa

(FOTO A PAG. 37)

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Lo sciroppo di zucchero infuso con cetriolo, basilico e baccelli di cardamomo nero conferisce un gusto estivo alla classica combinazione di gin, limone e seltz. I petali di rosa essiccati aggiungono un delicato tocco floreale e decorano piacevolmente il bicchiere.

- **45 ml di gin dalle note sapide (tipo Edinburgh Seaside Gin)**
- **45 ml di sciroppo al cetriolo, basilico e cardamomo (segue ricetta)**
- **45 ml di succo di limone (da 1 limone)**
- **Ghiaccio**
- **30 ml di seltz**
- **Strisce sottili di cetriolo e petali di rosa essiccati, per guarnire**

Unite gin, sciroppo e succo di limone in uno shaker. Riempitelo con cubetti di ghiaccio, coprite e agitate energicamente finché l'esterno non sia brinato. Versate in un bicchiere da cognac pieno di cubetti di ghiaccio, filtrando con lo strainer. Completate con il seltz, guarnite con qualche striscia di cetriolo e petali di rosa essiccati. - NATASHA BAHRAMI, THE GIN ROOM, ST. LOUIS

Sciroppo al cetriolo, basilico e cardamomo

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 300 ML

Utilizzate questo sciroppo zuccherato fresco ed erbaceo per preparare il gin spritz al cetriolo e rosa (a sinistra). Eventuale sciroppo avanzato può essere utilissimo per dare più corpo a una limonata o per cuocervi della frutta per un leggero dessert estivo.

- **1 cetriolo**
- **5 baccelli di cardamomo nero**
- **200 g di zucchero semolato**
- **240 ml di acqua**
- **2 foglie di basilico**
- **1 pizzico di sale in fiocchi (tipo Maldon)**

Pelate il cetriolo, toglietevi i semi e tritatelo finemente. Schiacciate i baccelli di cardamomo nero con un coltello. Unite zucchero, acqua, cetriolo tritato, cardamomo schiacciato e basilico in una casseruola di piccole dimensioni. Portate a ebollizione a fuoco medio e cuocete, girando di tanto in tanto, finché lo zucchero non sia sciolto e lo sciroppo addensato, per circa 8 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare lo sciroppo a temperatura ambiente per 20 minuti. Filtratelo con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Aggiungete un pizzico di sale in fiocchi. Conservate lo sciroppo in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 1 settimana di tempo. - NATASHA BAHRAMI

Gin fizz al limone e lavanda

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Il Leopold's Summer Gin aggiunge un morbido sentore floreale a questo cocktail. Assicuratevi di usare, come decorazione, petali di rosa freschi commestibili e non quelli trattati con pesticidi.

- **45 ml di gin dalle note agrumate e erbacee (tipo Leopold's Summer Gin)**
- **15 ml di succo di limone**
- **1 cucchiaio di sciroppo di zucchero**
- **1 goccia di bitter alla lavanda (tipo Scrappy's)**
- **Ghiaccio**
- **30 ml di seltz**
- **2 gocce di bitter Peychaud**
- **Fette di limone, bacche di ginepro e petali di rosa freschi.**

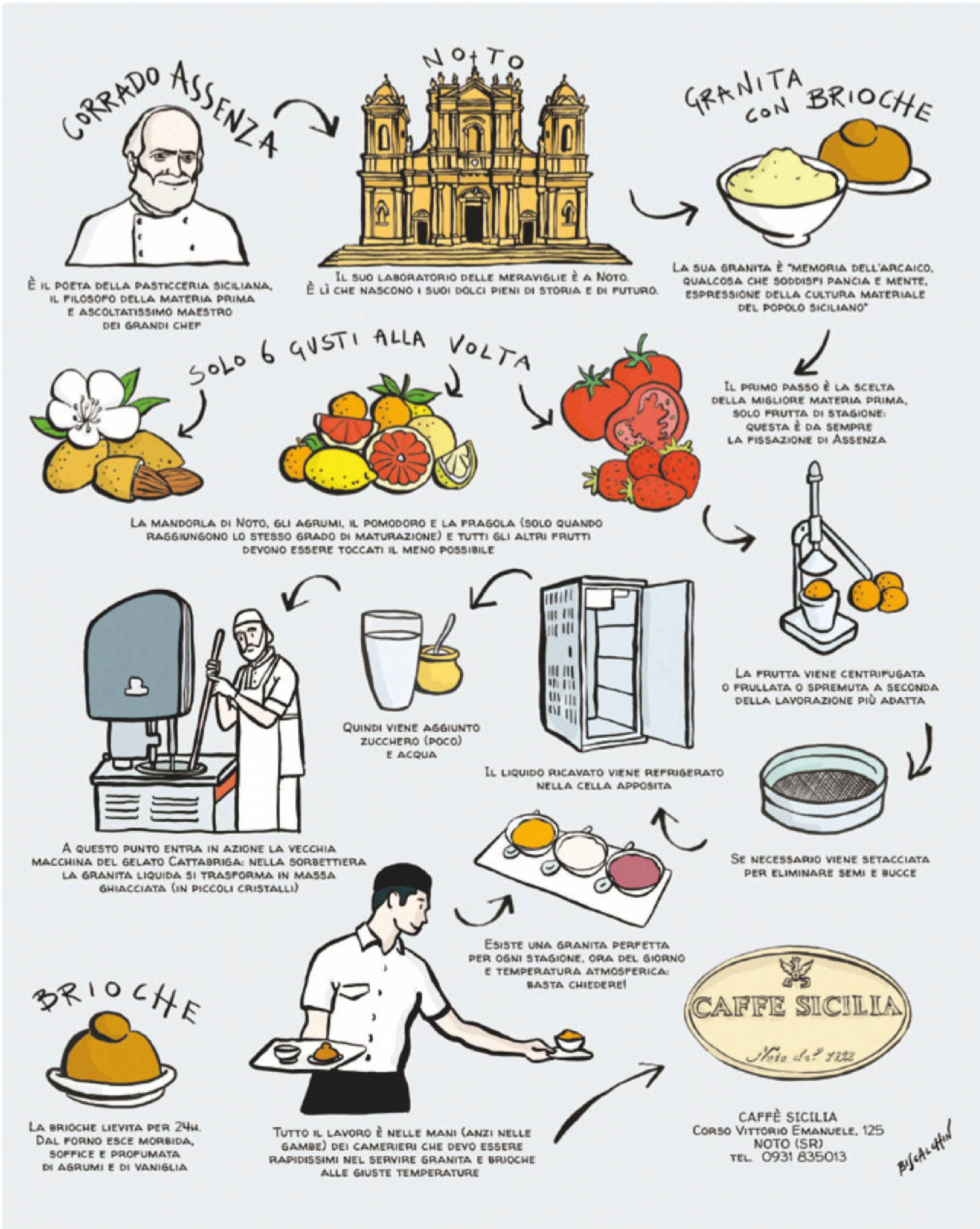
Unite gin, succo di limone, sciroppo e bitter alla lavanda in uno shaker. Riempitelo con cubetti di ghiaccio, coprite e agitate energicamente finché l'esterno non sia brinato. Versate in un bicchiere da cognac pieno di cubetti di ghiaccio, filtrando con lo strainer. Completate con il seltz e qualche goccia di bitter Peychaud. Guarnite con fette di limone, bacche di ginepro e petali di rosa. - NATASHA BAHRAMI



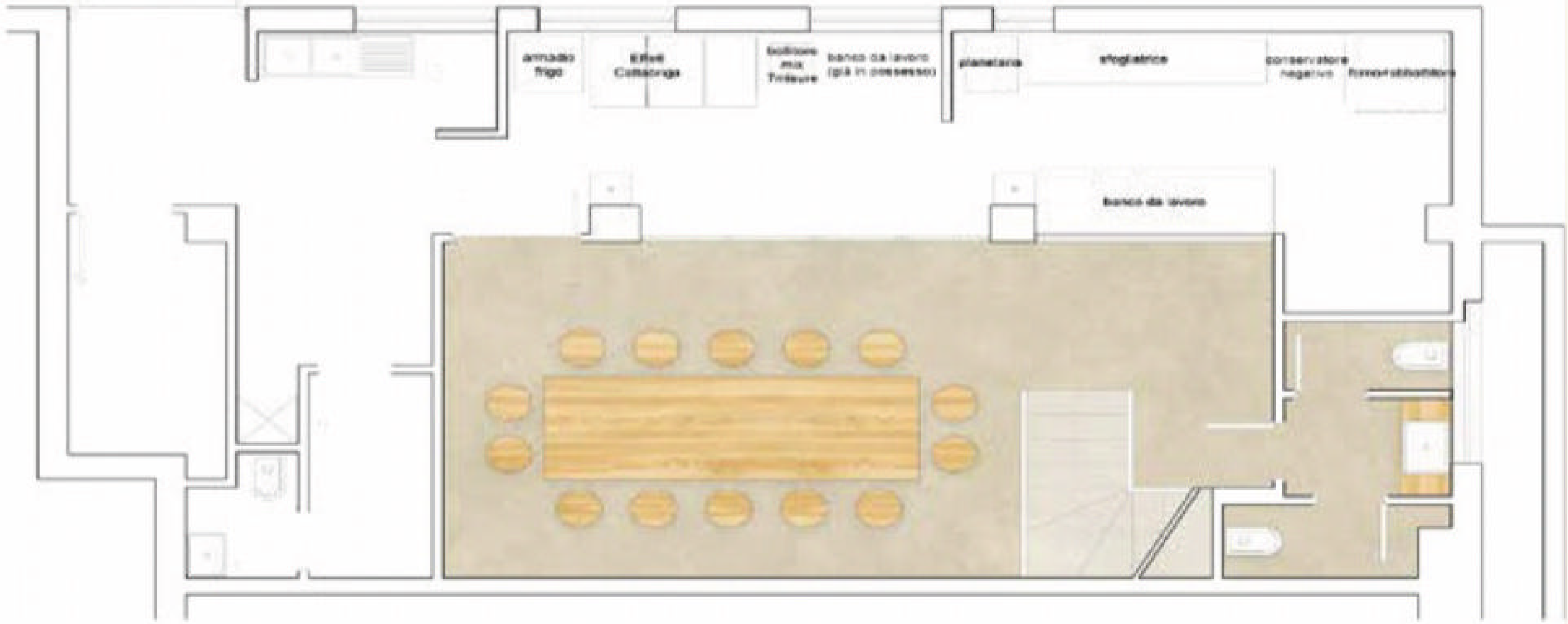
FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

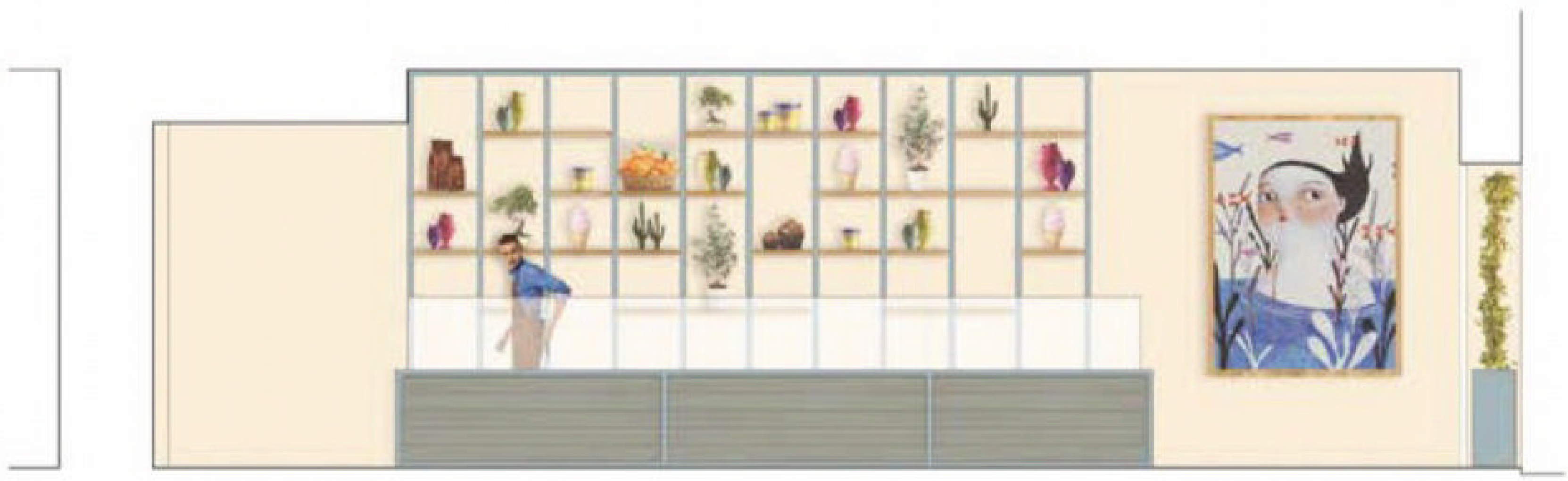
CAFFÈ SICILIA DA INSIDER

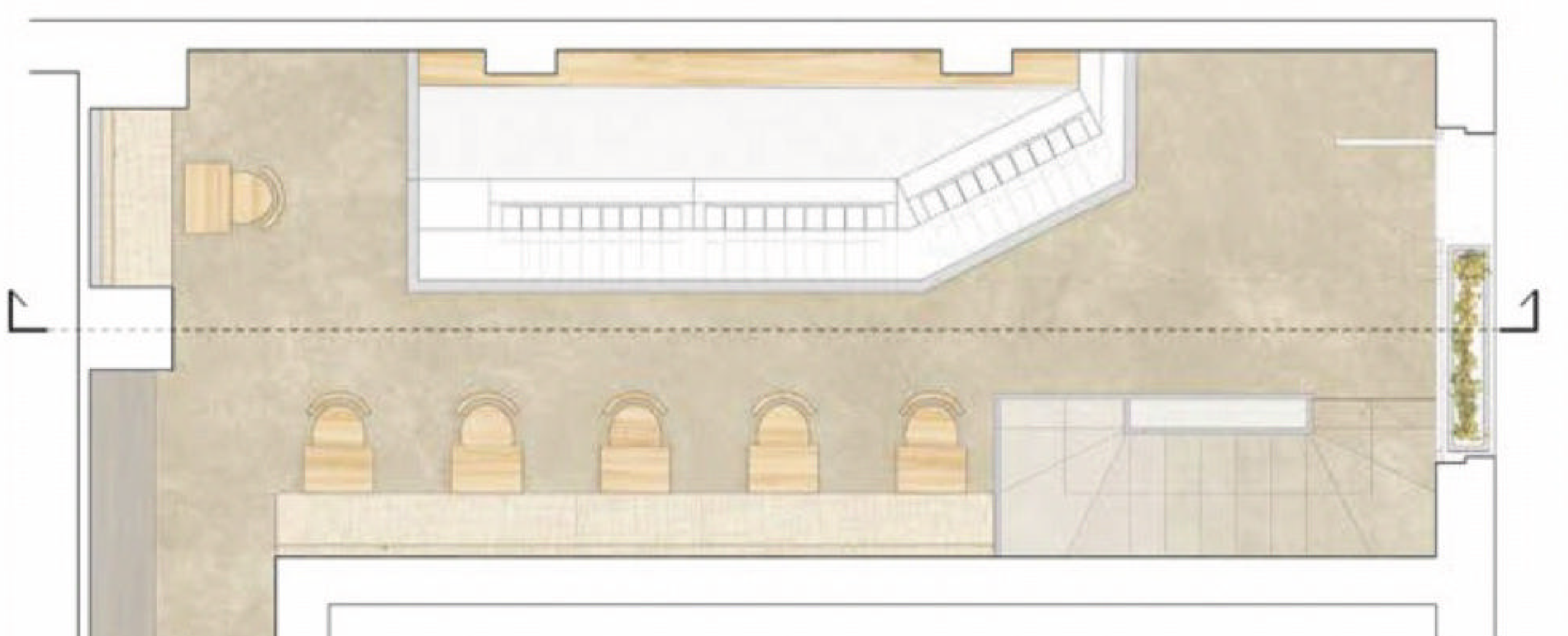
Il giornalista e illustratore Gianluca Biscalchin ci porta dietro le quinte dei principali format legati alla ristorazione e all'hôtellerie. Quinta puntata: come nasce la celebre granita di Corrado Assenza



DESIGN CHALLENGE







La gelateria delle meraviglie

Chiuso un Otaleg, si apre un (grande) Otaleg: dopo l'addio alla sede storica di Viale dei Colli Portuensi e l'inaugurazione della bottega a Trastevere, uno dei più talentuosi maestri gelatieri di Roma - e d'Italia - apre un locale in cui ci sarà spazio anche per pasticceria e caffetteria. A curare l'interior design è un architetto siciliano che nella Capitale ha già messo la firma su due ristoranti di successo: Metamorfosi e Marzapane.

*La parola a **Marco Radicioni** e **Mauro La Mendola**, che ci raccontano in esclusiva il progetto del nuovo Otaleg a Monteverde Vecchio.*

di FEDERICO DE CESARE VIOLA



«AVEVO VOGLIA DI METTERMI IN GIOCO e di esplorare altri territori gastronomici – spiega il maestro gelatiere Radicioni - in particolare la pasticceria e la caffetteria. Naturalmente il gelato resterà l'attore principale, ma finalmente in uno spazio dove ci sarà la possibilità di sedersi, di condividere attività e di organizzare corsi di formazione e collaborazioni con chef, pizzaioli, agricoltori e fornitori. Voglio che sia un posto vivo a 360 gradi. La gelateria vive di consumi veloci, io voglio invece allungare l'esperienza del mio pubblico».

Prima di parlare di qualsiasi dettaglio progettuale, Radicioni ha voluto far assaggiare il suo gelato all'architetto, "sequestrandolo" per qualche ora nel laboratorio di via di San Cosimato, al suo fianco, perché capisse la filosofia produttiva. «Il primo incontro con Marco – conferma La Mendola - mi ha ispirato verso la ricerca di un concept che facesse trasparire la genuinità dei prodotti e l'anima di un luogo accogliente, quasi familiare e, a tratti, anche fantastico. Osservando illustrazioni di libri per bambini ho voluto ricreare un ambiente capace di coinvolgere tutti i sensi, dove possano convivere l'avventore adulto e il bambino. Ho iniziato a immaginare materiali semplici e naturali come il legno, il ferro e il marmo, cromie e illuminazioni calde e accoglienti, ho pensato di inserire delle piante e la carta da parati che ricreasse un ambiente un po' fantastico, quasi surreale, che evocasse i gelati di Marco. Chi entra in gelateria deve avere la sensazione di trovarsi nel "Paese delle Meraviglie": i piccoli possono essere attratti dai colori, dagli animali rappresentati e dalla presenza di qualche illustrazione che rimandi a situazioni fiabesche, gli adulti possono concedersi una parentesi di spensieratezza, fantasticare con i sensi e percepire la naturalità dei prodotti.».

Il nuovo Otaleg di Viale dei Quattro Venti - 145 metri quadrati su due livelli con una trentina di posti a sedere - sarà anche particolarmente "green" ed efficiente dal punto di vista energetico grazie al recupero totale delle acque di raffreddamento dei macchinari e rappresenterà, dal punto di vista della produzione, la sintesi del vecchio e dell'attuale locale attraverso la presenza di due gelatiere verticali, pallino di Radicioni: «Avrò un Effe 6 di Cattabriga, inventata dal geniale Otello Cattabriga, una macchina di cui sono innamorato, e un Carpigiani Sed. Con le mantecatrici verticali la struttura del gelato è diversa, c'è meno aria, e puoi vedere la trasformazione del gelato da quando entra la miscela liquida al prodotto finito. In più adoro l'estrazione del gelato a pala, è il momento in cui il tempo si ferma, un rituale in cui mostri rispetto per la tua idea e il prodotto. Sarà uno spazio moderno ed efficiente ma tradizionale e artigianale nella produzione, coerente con la mia idea di gelato».

L'altro elemento forte del progetto è il laboratorio a vista, con delle grandi vetrate che affacciano sul tavolo sociale: «Il secondo ambiente al piano inferiore – ribadisce l'architetto - è il vero mondo di Marco, un luogo conviviale dove creare, degustare, formare e trasmettere le sue conoscenze e la sua grande passione, anche ai più piccoli. Deve diventare uno spazio educativo ma leggero dove fare cultura del gelato. A rappresentare l'elemento di continuità è una carta da parati vinilica di grandi dimensioni, circa 60 metri quadrati, che attraversa i due livelli».

In cantiere ci sono già ulteriori Otaleg, sia a Roma che nel resto d'Italia (forse Milano?), ognuno con una precisa identità ma allo stesso tempo con una cifra estetica riconoscibile: «Ogni nuovo locale – conclude Radicioni - deve riuscire a interpretare il carattere del mio gelato, che non è mai uguale a se stesso e può variare a seconda della stagione, del fornitore delle materie prime o del mio umore. Sicuramente il filo conduttore saranno delle illustrazioni in grande formato e un tavolo sociale. Vorrei avere la possibilità di continuare a crescere in altre direzioni, magari anche quella dei tè, altra mia grande passione, e della cucina. Qui intanto ci sarà una pasticceria da credenza, con torte e biscotti soprattutto, e realizzeremo una speciale brioche da farcire con il nostro gelato».



In queste pagine. Le piante, la sezione e la palette colori della nuova sede della gelateria Otaleg a viale dei Quattro Venti, Roma, disegnata dall'architetto Mauro La Mendola. Qui sotto. Una selezione di gusti alla frutta di Otaleg.



Iconic brands

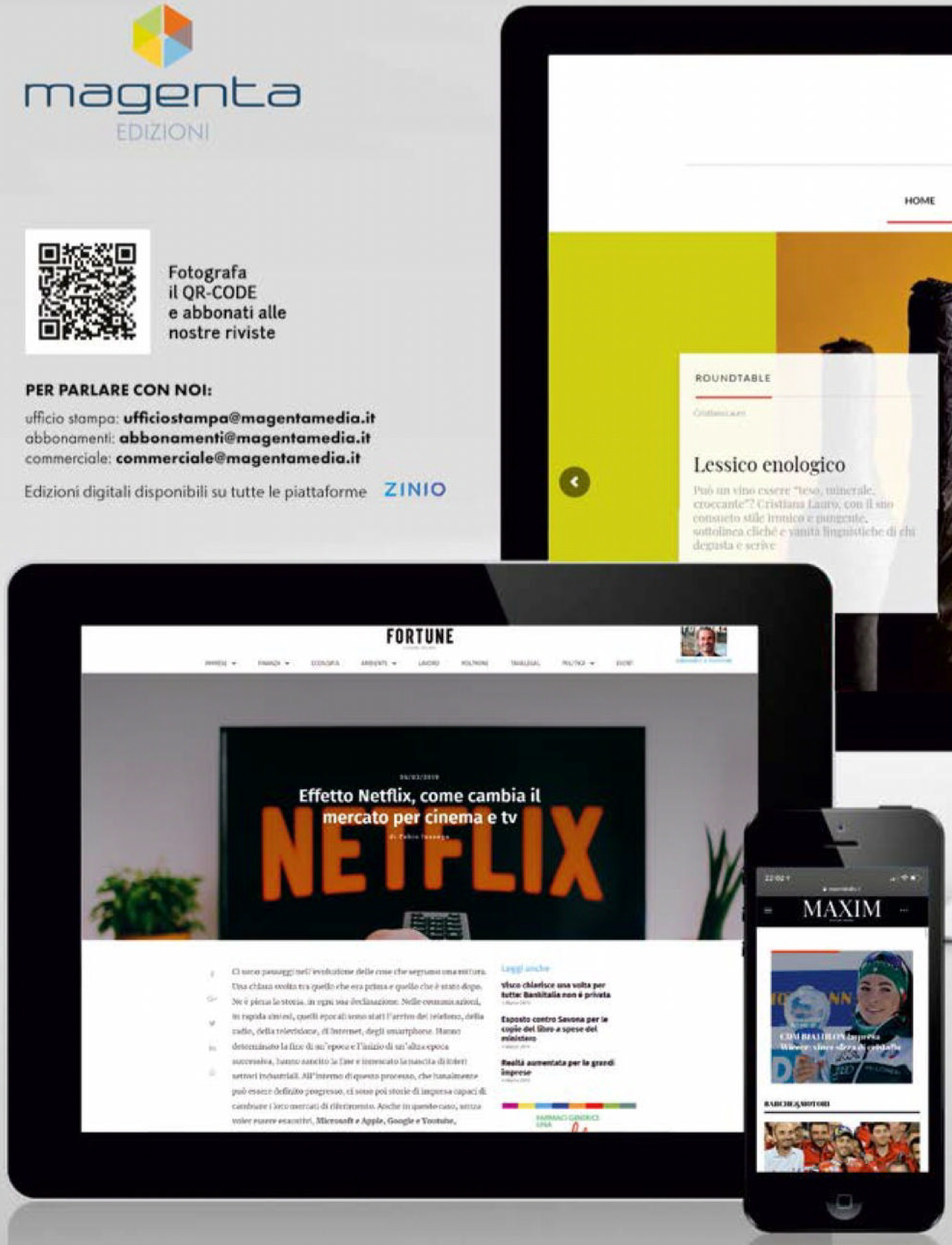
magenta EDIZIONI

Fotografa il QR-CODE e abbonati alle nostre riviste

PER PARLARE CON NOI:

ufficio stampa: **ufficiostampa@magentamedia.it**
abbonamenti: **abbonamenti@magentamedia.it**
commerciale: **commerciale@magentamedia.it**

Edizioni digitali disponibili su tutte le piattaforme ZINIO



compelling contents



In queste pagine. Foto di Davide Dutto, dal progetto "NoTools". Spiega l'autore: «NoTools è un progetto che ricerca tra le pieghe degli utensili usati storie di uomini e di cibo. Ogni utensile da cucina racconta un mondo, è testimone di un periodo storico unico e originale e l'uomo viene accompagnato da questi attrezzi per gran parte della propria vita. Spesso alcune pentole o posate sopravvivono per diverse generazioni e acquisiscono l'energia nel tempo. NoTools si sviluppa in tre capitoli primari, Fork1, Spoon2 e Knife3, per raccontare storie di uomini e di cibo, cortocircuiti tra il piatto e la bocca. NoTools è diventata una mostra fotografica composta da 40 stampe fine-art 70x100 dove l'interprete principale è la forchetta con i suoi percorsi storici, tecnici, poetici, narrativi, estetici appoggiati su un limbo bianco, quindi decontestualizzati per poter leggere meglio le storie di ogni sua fessura».
La mostra NoTools si trova in esposizione a Milano (c/o Bulthaub Porta Nuova) fino al 26/09 e successivamente sarà a Roma e Palermo. Info su davidedutto.it





LA RIFLESSIONE

Se l'Italia gastronomica perde forza strategica nell'arena mondiale

Award internazionali e influencer sembrano non considerarci al di là di una manciata di protagonisti – e cliché. Come recuperare terreno?

di **Marco Bolasco**

SEDERSI A UN TAVOLO e ragionare di cucina italiana non è semplice come mangiare un piatto di spaghetti al pomodoro. Può sembrare incredibile, in effetti, ma la cucina italiana - una delle più conosciute, amate e consumate al mondo- non riesce ad affermarsi ad alti livelli come invece sta avvenendo per tante altre gastronomie del pianeta. Qualche esempio? La francese, ça va sans dire, ma oggi anche la spagnola, la danese o quella scandinava in generale, i cui chef occupano i primi posti delle classifiche mondiali. Insomma tutti, quando devono nominare uno dei paesi simbolo per la gastronomia di qualità, fanno il nome dell'Italia, ma molti non lo fanno quando si parla di awards, di stelle o più semplicemente di posizionamento nell'alta gastronomia. Una ragione, banale, la possiamo trovare subito: il punto di forza della cultura gastronomica italiana è il suo essere familiare, popolare, locale. Di essere nata e di vivere ancora in una dimensione di massa, custodita da figure ben lontane da "sua altezza lo chef": nonne, comunità rurali, trattorie. In qualche modo ciò che la rende tanto accessibile e amata è anche ciò che le impedisce di volare più in alto perché ci sarà sempre qualcuno, in casa, che riporterà tutti al buon senso della semplicità. Ed ecco spiegato come la nonna di turno (compresa quella di fantasia) sarà sempre più brava dello chef. Già, ma è più brava solo perché ti vuol bene, la nonna, obiettiamo. E non è bastato il primo posto conquistato ai World's 50 Best Restaurants da Massimo Bottura per ben due volte (ma poi vanificato dalla discutibile idea di mummificare i numeri uno del passato in una riserva indiana che li escluda dalla competizione) per renderci giustizia, visto che proprio a Singapore, qualche settimana fa, imperava la polemica sul debole posizionamento dell'Italia fra le prime cinquanta tavole del mondo.

Analizzando un po' più in profondità si comprende che è proprio nella necessità di partire dal basso che l'Italia ha ancora da migliorarsi. Sulla capacità diffusa di attingere a un patrimonio sterminato e unico, quello di cui sopra, fatto di cucine regionali, biodiversità, apparente semplicità, per scavare oltre l'apparenza e comprendere come il gesto semplice di un impasto o della chiusura di un raviolo, ripetuto meccanicamente anche nella tradizione familiare, siano invece gesti tecnicamente rilevanti. Siano sapere incosciente e a volte anche design straordinario. Bottura, con coraggio, su questo ha lavorato prima di altri, ma rimane il fatto che un'altra parte della cucina contemporanea apparentemente evoluta si è dovuta staccare da tutto questo un po' come psicolo-

«Le posate - spiega l'autore delle foto Davide Dutto - sono un'icona legata al bisogno primario dell'uomo di nutrirsi, l'abbinamento forchetta e coltello spesso sono usate per affermare: qui si mangia, osteria, ristorante, trattoria».

gicamente ci si separa dai padri, e non ha più saputo riallacciare un rapporto proficuo con questo patrimonio. E se è vero che non c'è futuro dimenticando il passato, di sicuro questo in Italia è ancora più vero. Oggi siamo alle prese con una scoperta che è di fatto ri-scoperta di tradizione e territorio. E proprio perché deve colmare un gap culturale, e recuperare tempo perduto, a volte appare eccessiva o addirittura stucchevole. Ma il fatto che il virtuosismo tecnico fine a se stesso lasci finalmente spazio alla riflessione sulla tecnica come strumento e non come fine è sicuramente l'inizio di un nuovo prezioso percorso. Così uno spaghetto al pomodoro o un tortellino ben fatti possono avere spazio anche nel menù di un grande ristorante, e una trattoria di valore può smettere di considerarsi comunque inferiore a un ristorante. Non a caso è proprio nella grande famiglia delle trattorie e delle osterie che, negli ultimissimi tempi, si è vista crescere una generazione di innovatori che con orgoglio sono tornati a forme semplici di ristorazione per riscriverle da capo a piedi. È una cosa che mi ricorda tanto quello che è accaduto nella viticoltura quando, dopo anni di abbandono delle campagne, i giovani sono tornati a fare il mestiere che fu dei nonni. Ma a farlo in maniera completamente diversa, riscrivendo le sorti di un'enologia altrimenti a rischio per via della massificazione delle produzioni convenzionali. Per loro ancora più che per altri vale la citazione di Mahler: "La tradizione è custodia del fuoco e non adorazione delle ceneri".

Puntare su un approfondimento consapevole dei codici della nostra cucina, a partire dal basso. Ragionare sull'esperienza "totale" del ristorante, non solo sul gusto e i piatti. Costruire strategie di concerto con le istituzioni, per attivare flussi di scoperta del nostro patrimonio enogastronomico. Queste le chiavi per non restare fanalini di coda.

Il secondo punto è che tutto questo, cioè la riflessione sulla cucina italiana identitaria (che poi, come quasi tutto nel Belpaese, più che corpus unico è il risultato della somma di cucine regionali identitarie), deve poter evolvere, bene e in fretta. E su questo c'è ancora molto da lavorare. Mi riferisco a quell'approfondimento sugli elementi di unicità nel gusto, nello stile, nella convivialità, che può e deve costruire un ragionamento evolutivo. Non sono la rivisitazione o la creatività l'unica chiave possibile nella costruzione del cambiamento dalle proprie radici. Non siamo un paese come la Spagna, che sulla rottura con il proprio passato ha costruito una nuova forte identità, per necessità. E che ha trasportato nell'alta cucina questo desiderio di rottura aprendo alla rivoluzione. Per affermare meglio il posizionamento della gastronomia italiana nel mondo non possiamo non ragionare sugli elementi che ci hanno reso così popolari a livello mondo. E allora ragioniamone senza pudori, stereotipi inclusi. Qualcuno ha cominciato a farlo, penso ad esempio a Niko Romito e alla sua riflessione sul gusto italiano, e indubbiamente questo sta contribuendo ad alfabetizzare una nuova generazione di giovani cuochi in erba in cui riponiamo speranze. Certo che noi possiamo anche lavorare su questo, su una codifica di ciò che ci rende forti, ma sarà un impegno vano se non sapremo anche farlo scoprire a chi ancora non viene in Italia, da lontano. È quello che hanno saputo fare in Nord Europa, nei Paesi Baschi, in Australia, in Messico o in Perù, dunque anche noi, forti del fatto che il turismo enogastronomico è un comparto in rapida crescita, possiamo e dobbiamo trovare risorse e formule per far venire qui la gente che mangia, la gente che scrive, la gente che influenza.

Infine un'ultima, ma non ultima, riflessione: siamo sicuri che l'identità della cucina italiana passi solo per i fornelli, per il gusto e per i prodotti? O forse quando si parla di cucina italiana, più ancora che per altre culture gastronomiche, l'immaginario collettivo ricorre alla convivialità, allo stare assieme e allo stile di vita...? Altrimenti non si spiegherebbe come molti ristoranti italiani piacevolmente riconoscibili nell'atmosfera (ma qualche volta mediocri nel gusto) siano dei punti di riferimento del mangiare italiano. E allora anche questo non può diventare una condanna ma deve trasformarsi in una riflessione: se la tavola è tale – ed è anche importante pensare che la tavola possa andare oltre il piatto - allora come costruire strumenti e forme che possano rendere questo nostro modo di essere e di mangiare un punto di forza del nostro posizionamento mondiale? Non è un caso che abbiamo scelto di illustrare queste pagine con le foto di Davide Dutto che, attraverso la rappresentazione di strumenti, cerca di raccontare la nostra storia di relazione con il cibo. Ciascun popolo e ciascuna cultura hanno creato e usano i propri, noi come italiani non possiamo non ragionare dei nostri, consapevoli che la cultura della tavola italiana passi proprio attraverso convivialità e condivisione. Perciò possiamo progettare la nostra forma e idea di pasto non solo attraverso una sequenza di bocconi e di piatti, come nei più banali menù degustazione, ma provare a ridisegnare quel che ci rende unici. Non solo ai fornelli ma anche quando ci sediamo o mettiamo qualcuno seduto a tavola, per farlo felice.





PIZZA MANIA



LIBRI, **CLASSIFICHE**, TRASMISSIONI TELEVISIVE, PREMI E CONCORSI MONDIALI. E LE INEVITABILI **POLEMICHE** CHE NE CONSEGUONO, CHE NON FANNO CHE ACCRESCERNE IL **SUCCESSO**. IL MONDO DELLA PIZZA - IN ITALIA E NON SOLO - NON È MAI STATO TANTO **DINAMICO**, COMPLESSO E INTERESSANTE COME DA QUALCHE ANNO A QUESTA PARTE. E SE IL PESO - PERLOPIÙ VIRTUOSO - DELLA **TRADIZIONE** È ANCORA SENTITO DA MOLTI, C'È CHI **SPERIMENTA** LASCIANDOSI ALLE SPALLE DEFINIZIONI E DISCIPLINARI. COSÌ LA PIZZA DIVENTA NON SOLO SEMPRE PIÙ **BUONA** MA ANCHE **CREATIVA**, SANA, ATTENTA AL TERRITORIO, ECONOMICAMENTE **VINCENTE**.
TUTTA DA MANGIARE.

di **Luciana Squadrilli**
foto di **Alessandra Farinelli**



In apertura. A sinistra. La Margherita Sbagliata di Franco Pepe. A destra. Come un quadro: l'Acquerello Capriccioso di Franco Pepe viene ultimato a piacimento dal commensale, sistemando sulla base di fiordilatte, prosciutto cotto e carciofini di Paestum delle cialde croccanti di pomodoro San Marzano, polvere d'olive, capperi disidratati, champignon fritti e olio al basilico.

PIZZA.

Per qualcuno esistono ancora solo Margherita e Marinara o poco più, per altri è lecito lasciare le porte aperte alla sperimentazione.

Per alcuni deve essere soffice, con il bordo alto, da piegare e mangiare con le mani, per altri sottile e croccante, che stia ben dritta. C'è chi pensa che la tonda sia la sola forma ammissibile, e chi è per la rettangolare ma anche conica o triangolare. Quel che è certo è che la pizza piace a tutti, sempre di più. E se fino a qualche anno fa era guardata con altezzosità da alcuni come simbolo di un mangiare cheap, dozzinale, non meritevole di attenzione – salvo poi rifugiarvisi come comfort food d'elezione – oggi è al centro del discorso gastronomico, protagonista di libri, congressi, eventi, programmi televisivi. E, soprattutto, in costante evoluzione.

Dati per assodati canoni e termini delle tipologie più note – fissati ad esempio dal disciplinare della Pizza Napoletana STG, da quello per l'ottenimento del marchio collettivo "Verace Pizza Napoletana" fissato all'AVPN e appena aggiornato, o dal recente riconoscimento come Prodotto Agroalimentare Tradizionale per la "Pizza Bianca Romana alla Pala del Fornaio" –, i



A sinistra. La convivialità della tavola da Concettina ai Tre Santi (Napoli). In basso. Ciro, il cono fritto di Franco Pepe, e il pizzaiolo caiazzano sulla terrazza di Pepe in Grani. A destra. La pizza con baccalà, bufala e pomodori semi secchi di Enzo Coccia.







Dai pionieri che ne hanno segnato la svolta ai giovani che non temono il confronto con la tradizione, la pizza napoletana è in fermento

pizzaioli hanno imparato (e in certi casi, insegnato) ad andare oltre. Non solo sostituendo all'esperienza empirica meticolose formule scientifiche per impasti a prova di digeribilità e affiancandosi agli chef per apprendere l'arte dell'equilibrio gustativo; ma anche per ragionare, sperimentare, azzardare, talvolta stupire e soprattutto far godere chi mangia. Perché in ogni caso una pizza ben fatta – di qualunque foggia, consistenza, sapore – deve essere buona. Così oggi, andare in pizzeria può rimanere una scelta rassicurante o diventare una vera e propria "esperienza". Lasciando da parte la tradizione più ortodossa e i suoi interpreti, proviamo a tracciare un quadro – per forza di cose incompleto – dell'attuale "mondo pizza" italiano, senza dimenticare che il disco di pasta è ormai un vero e proprio universale culturale pronto a essere vestito da ingredienti e usanze di ogni latitudine. Ché il cornicione, più o meno sviluppato, è sempre stato un argine solo per non disperdere il condimento, mai per le idee.

Chi **innova** a partire dalla **tradizione**

C'è chi decide di partire proprio dalla tradizione per percorrere nuove vie e creare pizze sempre più buone. Questo vale soprattutto per la Pizza Napoletana, la cui storia è la più lunga e documentata. E per cui si può fissare un prima e un dopo, e soprattutto un chi: è il 1994 quando **Enzo Coccia**, figlio di pizzaioli del popolare e movimentato Rione Stella, decide di portare avanti la tradizione di famiglia cambiando quartiere e stile. Apre dunque il primo indirizzo de La Notizia a metà strada tra il Vomero e Posillipo, e inizia a lavorare su impasti (digeribili, non più frutto di lievitazioni lampo) e condimenti, mettendo per la prima volta sul disco prodotti con "nome e cognome", che si tratti di mozzarella di bufala Dop, pomodori del piennolo, olio extravergine, alici di Cetara. Coccia apre così la strada a una pizza che – se



UNA PIZZA FRITTA PERFETTA PER L'ESTATE, LEGGERA ED ELEGANTE. LA SENSAZIONE DI COSTIERA DI FRANCO PEPE PORTA SAPORI E PROFUMI MARINI SU UN IMPASTO SOFFICE E ASCIUTTO. IRRESISTIBILE.



non è ancora e non sarà mai "gourmet" – dimostra a tutti il proprio valore gastronomico. Sono tanti i pizzaioli partenopei che l'hanno seguita, ognuno a modo suo. Da **Guglielmo Vuolo**, che usa l'acqua di mare (sterilizzata) per impasti più salutari e che nei diversi locali a sua firma propone una vera e propria "carta dei pomodori" da cui scegliere tra varietà autoctone quella con cui condire la propria pizza, a **Ciro Salvo** che, approdato anche a Londra oltre che a Napoli con il suo 50Kalò, grazie allo studio continuo su fermentazioni e farine è da tutti considerato tra i più grandi maestri dell'impasto e tra i migliori rappresentanti di quell'"Arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano" di recente riconosciuta Patrimonio Immateriale UNESCO. Sarebbero tanti naturalmente i nomi da menzionare, in città e non solo – per lo meno quelli di **Gianfranco Iervolino, Diego Vitagliano, Giuseppe Pignalosa**; e perfino il lombardo **Corrado Scaglione** che su un'eccellente Napoletana ha puntato per la sua Enosteria Lipen a Triuggio, in Brianza – facendo comunque torto a molti.

Se in passato era difficile mangiare una buona pizza fuori dalla tangenziale di Napoli, oggi tutte le province campane hanno i loro maestri

Ma forse uno dei dati più interessanti è proprio questo: se in passato era difficile mangiare una buona pizza appena fuori dalla tangenziale di Napoli, oggi tutte le province campane hanno i loro maestri, con stili che rappresentano spesso l'evoluzione del "Napoletano" classico. Dalle soffici e voluttuose (anche nei condimenti) pizze di **Francesco Martucci** a I Masanielli, che sembrano quasi voler rivaleggiare con i capolavori conservati nella dirimpettaia Reggia di Caserta, alle interessanti sperimentazioni del giovane **Valentino Tafuri** da 3Voglie a Battipaglia, nate dalla contaminazione tra pizza, panificazione e boulangerie di stampo francese. Altrettanto interessante è il panorama della capitale,



In senso orario. l'Assoluto di Marinara di Guglielmo Vuolo, con quattro differenti varietà di pomodoro; Ciro Salvo guarda soddisfatto una sua pizza da 50Kalò; Franco Pepe da Pepe in Grani.

FOCUS

Franco Pepe: tra memoria e salute vince il gusto

Quando la pizza diventa un'esperienza a tutto tondo. Pensando alla salute.

Memoria, emozioni, sapori. Sono questi gli elementi al centro del lavoro di Franco Pepe, che da Pepe in Grani – il locale di Caiazzo che ha risvegliato l'economia dell'intero paese dell'Alto Casertano e dintorni, e ha contribuito non poco a far evolvere il concetto stesso di pizzeria lavorando sull'esperienza a 360 gradi, dal piatto al servizio, e al calice – propone ai suoi ospiti delle vere e proprie esperienze sensoriali ma in qualche modo anche culturali, capaci di portare sul disco di pasta dei racconti di storie e tradizioni locali. Così, molte sue pizze nascono – come la Bucolica di cui vi proponiamo la ricetta a pag. 70 – dal ricordo di piatti contadini o antiche usanze della zona.
Ma, perché no, anche dal recupero di memorie più condivise e non per forza altrettanto "virtuose"; vedi l'Acquerello Capriccioso creato appositamente per Food&Wine Italia che parte dall'idea di dare dignità e valore gastronomico alla pizza "cheap" per eccellenza, in passato spesso quasi equiparata al junk food e realizzata con gli elementi residuali della dispensa del pizzaiolo: sottoli, salumi, conserve qui diventano tutti prodotti freschi, spesso trasformati dal pizzaiolo-cuoco per apportare anche consistenze e cromatismi particolari. Ma nel menù di Pepe in Grani c'è, per esempio, anche la pizza a libretto, condita con pomodoro, origano e aglio e proposta – perlopiù come assaggio nell'attesa delle pizze vere e proprie – a due euro. «Ci tengo a conservare il concetto di pizza come cibo popolare», spiega il pizzaiolo. «E trattengo tutto ciò che di buono ci viene dalla tradizione, anche se la mia pizza è in costante evoluzione». Il che vuol dire, anche e soprattutto, non solo squisita ma pure sana. Una pizza buona per tutti, anche per chi deve fare attenzione all'alimentazione per motivi di salute, e che si possa mangia-



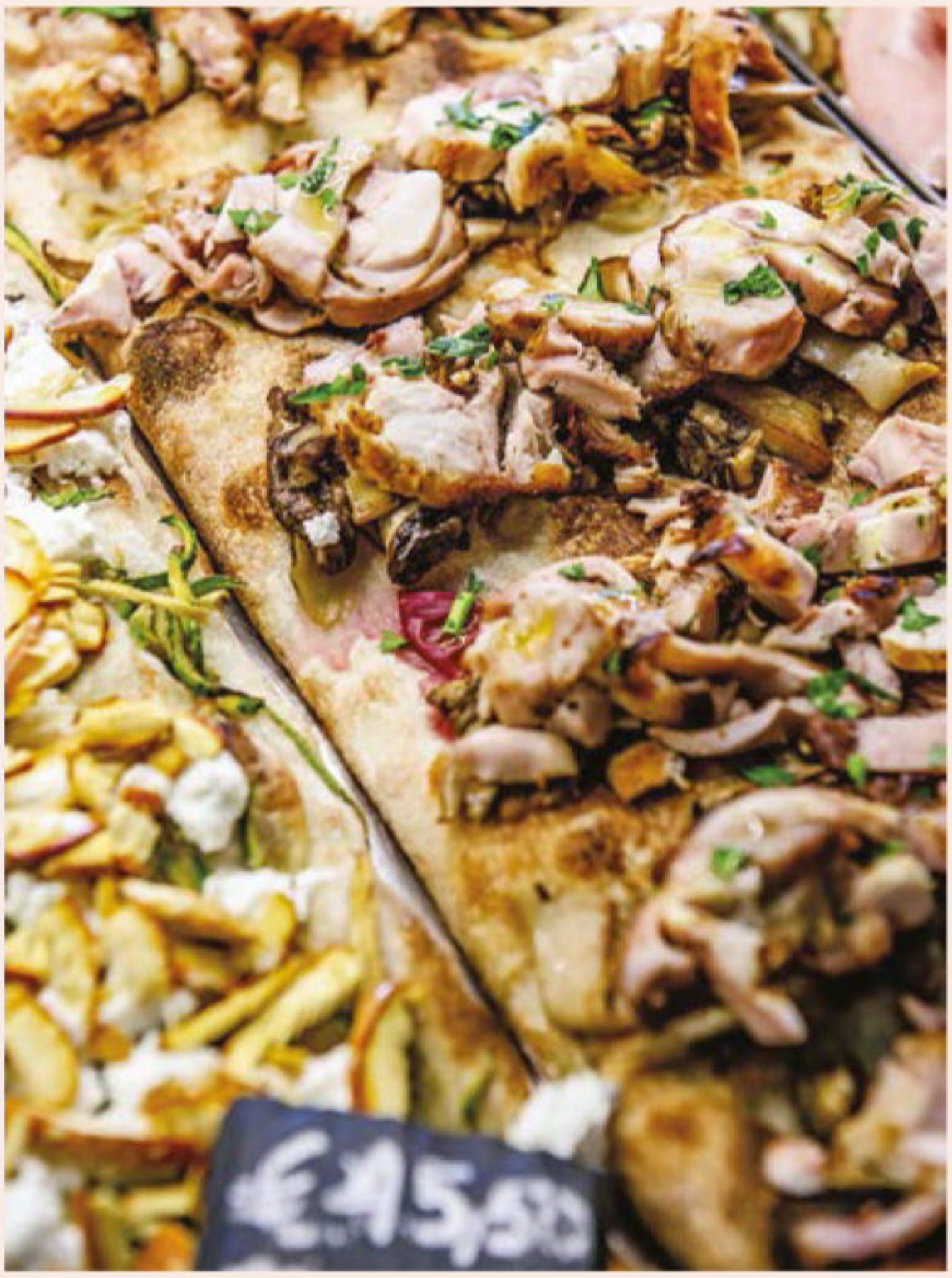


dove da un lato si è affermato e perfezionato lo stile "né romano né napoletano" proposto per primo da **Giancarlo Casa** alla Gatta Mangiona; dall'altro, sta tornando alla ribalta la "romana" classica, sottile e scrocchiarella ma a patto che sia ben lievitata, ben cotta e ben condita: l'esempio top al momento è quella di **Jacopo Mercuro** e **Mirko Rizzo** da 180 g a Centocelle, quartiere di periferia dove è in atto una rinascita enogastronomica. Ma la città che in questo momento forse ama di più la pizza – oltre Napoli – è Milano. Negli ultimi anni c'è stato un vero boom di aperture che hanno decisamente innalzato il livello cittadino: dalle sedi di pizzerie extra-regionali come **Da Zero, Sorbillo** o **Berberè** alle pizze "napoletane contemporanee" d'insegne locali come **Cocciuto, Marghe** o **Lievità** – con diversi indirizzi – fino alle pizze alla pala di **Simone Lombardi** da Crosta e alle romane veraci (tonde e in teglia) portate su da **Jacopo Mercuro** con Pizzottella.

I pizzaioli prestano uguale attenzione a impasti e condimenti, a partire dagli ingredienti più classici



re anche più volte a settimana. «Siamo abituati a pensare alla pizza come a uno "sgarro", qualcosa di extra che ci concediamo una volta ogni tanto. Invece, se ben calibrata, può essere un pasto sano ed equilibrato». È questa l'idea alla base del "menù funzionale" messo a punto e proposto da Franco Pepe insieme alla nutrizionista Michelina Petrazzuoli, calibrato sull'apporto corretto di carboidrati, proteine e lipidi (rispettivamente 55-60%, 15-18% e 25-30%) in osservanza delle indicazioni della Dieta Mediterranea. Ecco i criteri: panetti più piccoli rispetto al consueto (da 250 a 200 g), un apporto ben bilanciato di proteine e lipidi dai condimenti della pizza – da scegliere tra alcune opzioni del menù tra cui proprio la Bucolica, ispirata alla tradizionale zuppa di zucca e fagioli caiazzana – e un "extra piatto" a base di erbe selvatiche crude per apportare le fibre necessarie. A condirlo l'apposito Pepe Dressing a base di olio extravergine e semi di zucca tritati, perfetto pure per la "scarpetta" finale con il cornicione: la parte più buona della pizza (se ben fatta) che però in tanti lasciano nel piatto, magari pensando di tagliare qualche caloria. Così, invece, si recupera e si gusta fino in fondo, in piena filosofia zero waste.



Alcune delle irresistibili teglie sfornate da Gabriele Bonci al Pizzarium: impasto soffice e dal fondo croccante, cottura perfetta, condimenti generosi a base di materie prime senza compromessi e preparazioni spesso di cucina. Che valgono ogni centesimo speso.

La teglia e le sue sorelle

Non più solo cibo da strada, la pizza in teglia conquista tutti

NASCE A ROMA NEI FORNI di quartiere, sottile, croccante e un po' unta, perlopiù nelle versioni bianca e rossa o al massimo con patate e rosmarino. Ma la pizza in teglia – o, nella versione originale del fornaio, alla pala – diventa definitivamente "la romana" negli anni 90, grazie soprattutto ad Angelo Iezzi (titolare delle pizzerie Angelo e Simonetta e Parco dei Pini e presidente dell'API-Associazione Pizzerie Italiane) che mette a punto un metodo per ottenere basi leggere, croccanti e digeribili. A consacrarla come oggetto di sperimentazione gastronomica, alzando sempre di più l'asticella d'impasti e condimenti, ci pensa poi Gabriele Bonci rendendo il minuscolo Pizzarium (a due passi da San Pietro a Roma, e oggi anche a Lucca) uno dei punti di riferimento mondiali della pizza.

Segue la sua scuola – improntata a lievitazioni spinte ma controllate, grani "alternativi" e condimenti "da cucina" – Luca Pezzetta, che oggi manda in tavola buonissime pizze in teglia e alla pala come quella con Cecina de León, ricotta, sale e pepe (e pure tonde da sballo, "antifocacce" farcite e calzoni) all'Osteria di Birra del Borgo. Mentre il giovane Francesco Arnesano ha deciso di puntare sulla teglia "classica" – sempre seguendo il Bonci style, nell'impasto e nei condimenti – e sul pane da Lievito, Pizza, Pane. E Omar Abdel Fattah – insieme al socio Fabrizio Franco – sforna eccellenti pale e "lingue" di pizza con attenzione ai prodotti biologici e naturali da Pane e Tempesta. Ma oggi la "romana" in versione rettangolare si è affermata anche fuori dalla capitale. Degli strepitosi Crunch® di Renato Bosco da Saporè in Veneto, delle teglie romane di Jacopo Mercuro da Pizzottella e delle ottime "pale" di Simone Lombardi da Crosta – entrambe a Milano – abbiamo già detto, ma sono anche altri gli indirizzi da segnalare da Nord a Sud. Per esempio, le buonissime "pizze di strada" condite con prodotti di ricerca delle varie regioni italiane di 'O Fiore Mio al nuovo hub creato da Davide Fiorentini a Faenza e pure a Bologna e Milano nei negozi dedicati, e quelle proposte dal "collettivo" del Forno Brisa a Bologna, a base di farine "agricole" e condimenti semplici ma gustosi. Nelle Marche, a Senigallia (e pure a Jesi nel locale gestito dal fratello Alessio) Alessandro Coppari propone – oltre a tonde classiche e focacce dalle farciture elaborate – la sua interpretazione della "pizza a metro" di stampo sorrentino: una pizza alla pala cotta al forno a legna che unisce sofficità napoletana e "forma" romana, condita spesso con prodotti locali come nella Ciauscolo&Verdicchio: mozzarella di bufala campana Dop, crema al Verdicchio, ciauscolo croccante, scarola e julienne di porro. Mentre a Firenze un'ottima pizza alla pala – condita con prodotti per lo più toscani – si trova alla Divina Pizza di Graziano Monogrammi. Ma la "romana" ha preso piede anche al Sud, dove incontra la tradizione delle "pizzette" e della pizza del forno. Ad esempio, nel paese vesuviano di Pomigliano d'Arco se ne trovano di ottime sia da Alveolo – nato dalla collaborazione tra i fratelli Cariulo dell'hamburgeria Da Gigione e i fratelli De Maria della pizzeria I Vesuviani – sia da Sciuè, dove Marco De Luca applica il "metodo Iezzi" ai sapori partenopei. Mentre a Castrovillari, l'energica e sorridente Filomena Palmieri sforna golose pizze in teglia a lievitazione naturale dal chiaro accento calabrese.



Da sinistra e in senso orario. Roberta Esposito con un suo "spicchio"; il gruppo Donne di Pizza Donne di Cuore; Marzia Buzzanca ritratta davanti alla chiesa di San Bernardino a L'Aquila.



Le donne della pizza, tra destino e passione

Dal Veneto a Napoli passando per il Lazio, la pizza è - anche - al femminile.

AMMACCATA E STESA. Questo è il destino della pizza: ammaccata e stesa da mani maschili. Oggi le cose stanno cambiando e sempre più donne lavorano dinanzi alla bocca di un forno. Rimane un mestiere maschile, certo, soprattutto nella testa dei datori di lavoro che mostrano non poche reticenze davanti a un curriculm femminile.

Per queste alcune di loro hanno deciso di fare squadra. Una delle capitane si chiama Petra Antolini, veneta e pizzaiola del Settimo Cielo e Casa Petra a Pescantina. Sua l'idea, insieme ad altre sei colleghe (Giovanna Baratella, Marina Orlandi, Enrica Causa, Claudia Tosello, Eleonora Massaretti, Paola Cappuccio), di far nascere l'associazione "Donne di Pizza Donne di Cuore" che porta in giro per l'Italia non solo le competenze in rosa in fatto di pizza, ma soprattutto appuntamenti di beneficenza. Una laurea non conclusa all'Università di Scienze Gastronomiche a Pollenzo - ma giura che la porterà a termine -, la gavetta nella ristorazione e poi le pizze come mezzo di espressione a lei più congeniale. Lo si capisce assaggiando quella con pomodori del Piennolo del Vesuvio con la Deavina, la coppa affumicata all'Amarone.
In fatto di testardaggine e passione anche Maria Buzzanca non è seconda a nessuno. D'altronde parliamo di un'abruzzese, anche se di adozione (nasce a Tripoli) che tanto ha fatto per la rinascita de L'Aquila post terremoto, tenendo aperto e vivo il suo Percorsi di Gusto dove lei, sommelier e ristoratrice, si è messa a impastare e infornare. Ora ha deciso di prendere la via di montagne più alte, quelle altoatesine, dove da novembre farà incontrare la cucina - e la pizza - abruzzese con quella sudtirolese al Garten Hofstatter di Salorno.
Madre, nonna, pizzaiola, imprenditrice. E non ha ancora 45 anni Amalia Costantini da Fiano Romano con il suo locale Mater, chiara dedica al lievito madre e all'importanza della famiglia. Suo marito Fabio è con lei



in quest'avventura e la giovane figlia Martina se la cava piuttosto bene in sala. In menù pizze classiche - che richiamano la tradizione napoletana - e proposte gourmet (è stata allieva di Padoan e Bosco) dall'alveolatura da manuale. La Campania, ça va sans dire, tira la volata della compagine rosa. C'è ad esempio Sara Palmieri, figlia d'arte e celiaca; non proprio una grande combinazione, ma la difficoltà è diventata risorsa e la 23enne, in forza alla pizzeria di Diego Vitagliano a Bagnoli (Napoli), realizza tra le migliori pizze gluten-free in circolazione: i suoi impasti non fanno rimpiangere la farina di frumento.
Ad Aversa, terra di mozzarelle, la Margherita conta eccome. Ne sa qualcosa Roberta Esposito, pizzaiola del ristorante La Contrada. In carta di Margherita ne ha ben dieci, un vero tributo alla regina con variazioni inusuali come la Margherinara.
Paola Cappuccio, pure lei Donna di Cuore, ha nel suo albero genealogico i fondatori del Trianon, storica pizzeria partenopea. Ha provato a fare altro, ma poi il richiamo di pala e forno è stato più forte. Oggi la troviamo a Portici da Pizza Verace, con quella sua attenzione maniacale a farine, impasti e maturazioni. Quando nel 1994 il padre Ernesto regalò una pizza a portafoglio a Bill Clinton, lei era una ragazzina, ma già promettente in fatto di energia e tenacia. Maria Cacialli è ancora così, "la figlia del presidente", la veterana delle pizze fritte di Napoli. Nell'aspetto e nei modi è la pizzaiola che più di tutte rimanda alla Sofia Loren di "L'Oro di Napoli". A ricordare che il consumo della pizza nasce così, per strada e tra i vicoli, con donne che ammaccavano e stendevano.
- FRANCESCA CIANCIO



FARE LA PIZZA IN CASA COME I GRANDI MAESTRI. NON È IMPOSSIBILE PREPARARE UN'OTTIMA TEGLIA SEGUENDO LA RICETTA DI **GABRIELE BONCI**



Ph. Irene Mattacchioni

Pizza con crema di ceci, baccalà e pesto di pomodorini sott'olio

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 GIORNO 3 ORE 20 MINUTI
DOSI PER: 2 PIZZE

PER L'IMPASTO

- **1 kg** di farina tipo 0, più altra per infarinare
- **800 g** di acqua fredda
- **20 g** di olio extravergine d'oliva
- **15 g** di sale
- **4 g** di lievito secco

PER CONDIRE

- **1** spicchio d'aglio
- **1** filetto di baccalà
- **400 g** di crema di ceci (segue ricetta)
- **300 g** di pesto di pomodorini sott'olio (se non lo trovate confezionato potete farlo anche in casa: frullate 200 g di pomodorini sott'olio con 100 g di sugo di pomodoro e qualche cucchiaio di olio extravergine d'oliva)

1. Nella ciotola di una planetaria munita di gancio, mescolate farina e 700 ml d'acqua; lavorate a bassa velocità per 3 minuti. Aggiungete sale, olio e continuate a lavorare a bassa velocità mentre cominciate a versare lentamente i 100 ml di acqua restanti, 1 cucchiaio alla volta. Se l'impasto dovesse apparire slegato o troppo appiccicoso, fermatevi a 80 ml d'acqua. Impastate per un totale di 5-6 minuti finché non si incordi e la struttura non appaia elastica. (Se lo fate a mano, impastate per 10 minuti complessivi, con almeno 3 pause di riposo di 1 minuto l'una e avendo l'accortezza di smettere di fare pieghe se l'impasto si dovesse stracciare. Lasciate riposare l'impasto per 10 minuti circa.

2. Piegate l'impasto, più volte, verso l'interno. Riponetelo in una ciotola unta d'olio, assicurandovi che sia sufficientemente grande da contenerlo (l'impasto raddoppierà di volume) e chiudete con la pellicola alimentare. Mettete a lievitare in frigorifero per 24 ore.

3. Togliete l'impasto dal frigo, rovesciatelo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Con l'aiuto di un tarocco e con le dita leggermente infarinate, dividete l'impasto in due porzioni. Per ciascuna delle due metà, piegate la pasta verso l'interno 4 volte. Ribaltate l'impasto sul piano e giratelo tra le mani o aiutandovi con il tarocco, dandogli una forma sferica finché la superficie non appaia liscia. Ripetete la procedura con l'altra metà dell'impasto. Ponete le due sfere in due ciotole unte d'olio, coprite con pellicola e lasciate riposare per circa 2 ore a temperatura ambiente.

4. Scaldate un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva in una padella di medie dimensioni. Aggiungete lo spicchio d'aglio sbucciato e fatelo saltare per 1 minuto. Tagliate il baccalà a pezzi e saltatelo in padella per 4-5 minuti.

5. Preriscaldate il forno a 250°C. Preparate due placche da forno di grandi dimensioni, ungetele con poco olio d'oliva. Infarinate abbondantemente il piano di lavoro, trasferite una porzione d'impasto sul piano e allargatelo delicatamente con le dita fino a fargli assumere una forma rettangolare. Usando solo i polpastrelli, premete molto delicatamente la superficie dell'impasto, partendo dall'alto verso il basso, avendo cura di passare molto bene i bordi che altrimenti si gonfierebbero troppo in fase di cottura. Continuate a ripetere questa operazione delicatamente finché tutto il gas non sia ben distribuito all'interno dell'impasto. Spolverate leggermente la superficie con poca farina, sollevate l'impasto con la mano destra e (con un movimento deciso, ma non troppo forte) rovesciatelo sull'avambraccio sinistro, portando immediatamente la mano destra sotto l'impasto con i due palmi rivolti verso il basso per non bucarlo. Trasferite l'impasto nella teglia precedentemente preparata. Ripetete la procedura con l'altra porzione d'impasto.

6. Condite le pizze con la crema di ceci, quindi aggiungete il baccalà.

7. Cuocete nella parte più bassa del forno preriscaldato per 12-15 minuti. Sfornate, fate riposare per 3-5 minuti, quindi infornate nuovamente dai 3 ai 5 minuti, o finché i bordi non siano dorati. Una volta sfornata la pizza, aggiungete il pesto di pomodorini. Servite immediatamente.

Crema di ceci

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 14 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 600 G

- **200 g di ceci secchi**
- **Sale a piacere**
- **Olio extravergine d'oliva**

Mettete i ceci in una ciotola capiente e coprite con abbondante acqua. Lasciateli in ammollo per 12 ore. Scolateli, trasferiteli in una casseruola di medie dimensioni, coprite con acqua fredda e portate a ebollizione a fuoco alto. Lessateli finché non siano teneri, da 1 a 2 ore. Scolate i ceci e lasciateli raffreddare leggermente.
Frullate i ceci con sale a piacere e un filo di olio extravergine d'oliva fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete qualche cucchiaio d'acqua, se necessario, per ottenere la consistenza desiderata.





Gli **sperimentatori**, al lavoro sulle **forme** della **pizza**

C'è chi, scrollandosi di dosso manicheismi e tradizioni ingombranti – pur riconoscendone l'importanza – ha deciso di seguire la strada della sperimentazione, trovando nuove tecniche, inedite consistenze e perfino nuove forme per la pizza. O azzardando condimenti fin qui considerati come eresie. È il caso soprattutto del "PizzaRicercatore" veneto **Renato Bosco**, che a San Martino Buon Albergo sperimenta con farine, pasta madre e fermentazioni non solo per rendere sempre più leggero e croccante il suo Crunch (pizza in teglia alla romana dall'impasto ad alta idratazione) ma anche per esplorare e superare i confini di quella che chiamiamo comunemente "pizza": sono nate così, ad esempio, L'Aria di Pane (alta pizza tonda dall'impasto incredibilmente soffice) o la Mozzarella di Pane che, immersa nell'acqua di governo della mozzarella e poi cotta al vapore prima di essere tagliata e farcita, è a metà tra un panino e il bao orientale. A Roma invece, **Stefano Callegari** – l'inventore del Trapizzino, la geniale "tasca" di focaccia triangolare farcita con i veraci sughi della tradizione romanesca – gioca spesso sulla contaminazione tra pizza e cucina (popolare, per lo più) con creazioni come la "lasagna di pizza", formata sovrapponendo e lasciando riposare 4 o 5 pizze ben condite fino a che non assumano una consistenza quasi cremosa.

C'è chi ha deciso di seguire la strada della sperimentazione, trovando nuove tecniche, consistenze e perfino forme per la pizza

Poi c'è **Franco Pepe**, il pizzaiolo di Caiazzo che potrebbe figurare in ogni categoria di questo tentativo di tassonomia della pizza contemporanea, al tempo stesso attento custode della tradizione e innovatore instancabile: da Pepe in Grani (e nella nuova sala Authentica, che porta in pizzeria il concetto dello Chef's Table) propone tanto l'Acquerello Capriccioso – ideata in esclusiva per noi, è una reinterpretazione in chiave moderna e attenta di un grande classico della pizza "popolare" (per non dire dozzinale), che invita i commensali a comporla come fosse un quadro sistemando sulla base di fiordilatte, prosciutto cotto e carciofini di Paestum delle cialde croccanti di pomodoro San Marzano, polvere d'olive caiazzane, capperi disidratati, champignon fritti e un olio al basilico – quanto l'Ananascosta, cono di pizza fritta farcito con fonduta di Grana Padano Dop, prosciutto crudo San Daniele, ananas e polvere di liquirizia.

Nel cuore di Napoli, al rione Sanità, il giovane e irriverente **Ciro Oliva** affianca alle buonissime pizze "veraci" e a quelle cotte nel ruoto secondo tradizione, pure panini, bagel e friselle (il classico "biscotto" di pane croccante da ammollare e condire con olio e pomodoro) in versione pizza o in formato micro con condimenti originali come lenticchie, rosmarino, timo al limone, nocciola e olio extravergine.

Dall'alto e in senso orario. Renato Bosco (Ph. Carlo Fico); la pizza con anguilla laccata di Simone Padoan (Ph. Aromi Creativi); la frittatina di pasta di Ciro Oliva.



Quando il **pizzaiolo** incontra lo **chef**, e viceversa

Una spinta importante all'evoluzione della pizza arriva dall'incontro tra pizzaioli e chef. Se sono ormai tante le pizze "stellate" nate dal loro lavoro congiunto, applicando le regole della cucina – equilibrio, contrasti, consistenze – alla pizzeria, sono diversi i pizzaioli che proseguono in autonomia il percorso di ricerca gastronomica.

Il pioniere in tal senso è il veneto **Simone Padoan.** Dal 2007 a I Tigli – il locale di San Bonifacio (VR) più simile a un ristorante che a una pizzeria, dal servizio alla cucina a vista – propone un nuovo concetto di pizza in cui l'impasto fa da base (in maniera tutt'altro che disgiunta) a condimenti essenziali ma perfetti come l'imitatissimo binomio tra crudo e burrata, o elaborati e bilanciati con estrema cura come nel caso di quella con fior di latte, cime di rapa, anguilla laccata e cipolla in carpione con aceto di more.

Segue dichiaratamente le sue orme, ma in modo personale, il giovane pizzaiolo sardo **Sandro Cubeddu** che da ReMi a Sassari manda in tavola pizze e focacce a base di impasti diversi e ingredienti soprattutto isolani, spesso lavorati in cucina, come nella focaccia "innovativa" con ventresca di tonno, bietole al cartoccio, salsa di soia con melassa di cipolla e aceto affumicato. A Cagliari lo chef **Pierluigi Fais** – patron del ristorante Josto – guida anche Framento, accogliente pizzeria dove i due mondi s'incontrano in pizze dall'impasto leggero e croccante e dai condimenti creativi come nella Bon Tonn Refresh: fiordilatte, tonno rosso sottolio, verza e maionese al lime. Inizia come chef, prima di dedicarsi anima e corpo alla pizza, anche il "pizza hero" **Gabriele Bonci** che sulle irresistibili teglie del Pizzarium mette - con criterio - qualsiasi cosa, dal bue grasso (con porri e formaggio erborinato) al baccalà con crema di ceci e pesto di pomodorini sott'olio (ricetta a pag. 61), utilizzando prodotti di qualità altissima, perlopiù biologici ed etici.

Lievitazione e cucina contemporanea s'incontrano nelle pizze di Simone Padoan, da I Tigli

A Roma c'è pure **Pier Daniele Seu** che da Seu Pizza Illuminati replica sulle sue pizze tonde leggerissime e dal bordo gonfio vere e proprie ricette, come nella strepitosa pizza Gateau di patate. Ma pure i gelati dell'infanzia, nelle pizze dolci che sono tra le proposte più riuscite in assoluto di questa particolare tipologia; vedi la nuova, estivissima Solero con il bordo caramellato con zucchero di canna e condita con mango, passion fruit e pesca, gel di arancia, ricotta mantecata, cocco disidratato e menta.





Due pizze di Pier Daniele Seu. Da sinistra. La pizza dolce Solero, novità di quest'estate; la Fior di Cotto: fior di latte, fiori di zucca, stracciatella, prosciutto cotto con acqua di mare Santoro, polvere di olive.
Ph. Andrea Di Lorenzo



Da sinistra. La Primosale di Isabella De Cham; il giovane Cristiano Piccirillo de La Masardona. In basso. La squadra tutta al femminile di Isabella De Cham Pizza Fritta a La Città della Pizza.





La pizza fritta, peccaminosa bontà

Dai vicoli di Napoli alle tavole gourmet, tra abbinamenti e ricette creative

UNTA, PESANTE, POPOLANA. Per molto tempo è stata considerata una "sorella povera" della già umile pizza. Oggi anche la pizza fritta, quella nata nei "bassi" di Napoli dove le donne si mettevano a friggere fuori alla porta di casa per integrare i magri bilanci familiari, si sta prendendo la sua rivincita e viene considerata un peccato di gola in cui indulgere senza troppe remore se non quelle per la bilancia.



Merito di pizzaioli accorti che, portando avanti tradizioni di famiglia o avvicinandosi con occhi nuovi al pentolone d'olio bollente, propongono montanare (stese, fritte e poi condite in superficie), pizze fritte (due dischi di pasta farciti al centro e poi chiusi sigillandone bene i bordi prima di friggerli) e battilocchi (un solo disco, farcito e ripiegato a mezzaluna) asciutte e leggere, con condimenti di qualità. Quella della friggitoria infatti è pura arte, solitamente proposta in locali ad hoc; anche se oggi sono in molti a mettere in menù, oltre ai classici sfizi fritti iniziali, anche portentose pizze fritte tradizionali o creative in alternativa a Margherita e Marinara. Una su tutte: l'imitatissima montanara fritta e al forno (per asciugarla e renderla croccante) di Antonio Starita. A Napoli, l'istituzione della pizza fritta è rappresentata dalla famiglia Piccirillo: Enzo e i figli Cristiano e Salvatore portano avanti la tradizione avviata dalla nonna il cui soprannome, La Masardona, resta nell'insegna della storica friggitoria a Porta Nolana e pure della nuova sede nella centralissima piazza Vittoria. Gino Sorbillo le ha dedicato un format a sé – Antica Pizza Fritta Zia Esterina Sorbillo, omaggio alla mitica zia pizzaiola – portando la specialità dei vicoli partenopei anche accanto al Duomo di Milano. Nel rione Sanità, sempre a Napoli – che resta capitale indiscussa di questa tipologia – la giovane Isabella De Cham e la sua agguerrita squadra di collaboratrici riaffermano la natura intrinsecamente femminile della fritta, che propongono in versione popolare e da asporto – secondo tradizione – o servita ai tavoli della moderna sala superiore, da abbinare alle belle etichette di vino e bollicine selezionate da Imma Verde. Così in tavola arrivano deliziose montanarine decorate con cura, sontuosi ripieni classici e proposte originali come la Primosale, con cubetti di formaggio, pomodoro rosso e giallo confit, erba cipollina, pesto di basilico e olive disidratate. E se volete saperne di più sulla storia e i segreti della pizza fritta, c'è il bel libro di Enzo Coccia, Pizza Fritta, edito da Guido Tommasi Editore.

Chef che amano la pizza

Se ci sono tanti pizzaioli che adottano un approccio "da cucina", l'altra faccia della medaglia è rappresentata dagli chef che si cimentano con la pizza, dedicandole locali ad hoc o uno spazio del menù: da Andrea Berton, che nel 2013 lanciò insieme ad altri soci il riuscito format milanese di Dry Cocktail&Pizza, a Carlo Cracco che propone una versione rivista della Margherita al bistrot di Cracco in Galleria. Ma pure Massimiliano Alajmo che – dopo aver proposto la sua pjzza cotta al vapore al Caffè Quadri di Venezia e all'ABC Montecchia – l'ha portata anche a Milano al nuovo Amor, dove la propone pure in versione Croccante e farcita, con il Masscalzone. Più tradizionali nell'impasto e nei condimenti – ma con un indovinato tocco speziato, la cifra dello chef, come nella Margherita con Bombay Mix – le Spezial Pizza di Francesco Apreda al Divinity, il rooftop terrace del The Pantheon Iconic Rome Hotel, da gustare nelle versioni tonda e quadra godendosi la vista sulle cupole capitoline. In Calabria invece – ma con un bel progetto di farine e pizze "agricole" da estendere ad altre regioni – Caterina Ceraudo firma le pizze di Mulinum, la start up contadina di Stefano Caccavari: impasti a base di farine di grani autoctoni recuperati e macinati a pietra e condimenti semplici ma indovinati – a base perlopiù di prodotti locali e stagionali, soprattutto formaggi e verdure dell'orto – come quella con zucchine in agrodolce, provola, scaglie di ricotta e basilico.

PH. ALESSANDRA FARINELLI





In alto. Una delle tante proposte di Trapizzino di Stefano Callegari. Accanto. Paolo De Simone di Da Zero e la sala della pizzeria napoletana dei fratelli Francesco e Salvatore Salvo.

Trapizzino&co, format vincenti

Tra numeri e qualità, la pizza è un business che funziona



TREDICI LOCALI IN ITALIA E NEL MONDO, oltre 100 dipendenti, un fatturato 2018 di oltre 5 milioni di euro (in crescita per il 2019), 30 ricette proposte a rotazione, oltre 1 milione e mezzo di pezzi venduti all'anno in Italia, 200 etichette di vino in carta nell'indirizzo di piazza Carlina a Torino, l'ultima apertura del gruppo con la formula della Vineria già proposta a Roma, a Trastevere. Questi sono i numeri di Trapizzino, il brand nato nel 2013 dalla società tra Stefano Callegari – che aveva già lanciato la sua "tasca di pizza" nel 2008 – e Paul Pansera.

Numeri notevoli che, oltre a testimoniare della bontà del Trapizzino – Polpette al sugo o Zucca, mandorle e pecorino? Non riusciremo mai a stabilire quale sia il nostro preferito una volta per tutte – dimostrano anche che la pizza può essere un ottimo business. Mentre all'estero l'idea della replicabilità è quasi un must, da noi viene spesso ancora vista come inconciliabile con la bontà del prodotto. Ma sono diversi i casi che dimostrano il contrario. Oltre al Trapizzino, esempi virtuosi di "format della pizza" sono Berberè – marchio dallo spirito pop creato nel 2010 dai fratelli Aloe unendo ambiente accogliente e smart, pizze artigianali con impasto a lievitazione naturale e ingredienti bio, senza troppi fronzoli, conta oggi 11 indirizzi in Italia, da Torino a Roma, più i due locali Radio Alice a Londra – e il già citato Da Zero che parte da Vallo della Lucania e oggi replica le buonissime pizze con impasto "napoletano" e ingredienti cilentani anche a Milano, Torino e Matera, facendo conoscere il meglio della gastronomia del Cilento fuori regione. E pure i locali targati Pummà, che propongono una pizza "gourmet" di stampo contemporaneo – ma autenticamente italiano, andando a cercare piccoli produttori d'eccellenza - a Milano, Ibiza, Bologna e Milano Marittima. Rappresentano infine un vero e proprio modello di organizzazione aziendale applicata alla pizza i due locali dei fratelli Francesco e Salvatore Salvo, quello originario a San Giorgio a Cremano e quello più recente a Chiaia, nel centro di Napoli: ambiente curato senza perdere l'atmosfera popolare da pizzeria, servizio professionale, attenta ricerca di prodotti e fornitori con cui fare rete, grande cura all'offerta enologica che s'allarga anche a birre, vermut e distillati. Un vero prototipo della pizzeria contemporanea.

Gli **interpreti** del **territorio**

Altra tendenza evidente è l'attenzione ai prodotti del territorio. Anche grazie a Slow Food – con il suo progetto dell'Alleanza dei Cuochi e dei Pizzaioli, per la valorizzazione delle piccole produzioni locali – gli artigiani della pizza sono diventati tra i più efficaci e appassionati sostenitori delle eccellenze (ed economie) territoriali.

Gli artigiani della pizza sono diventati tra i più efficaci e appassionati sostenitori delle eccellenze (ed economie) territoriali, facendo spesso rete con coltivatori, artigiani, allevatori

Ancora una volta, l'apripista è stato **Franco Pepe** che mettendo sulle sue pizze ricette e prodotti dell'Alto Casertano – dall'intenso formaggio Conciato Romano al raro pomodoro riccio e i fagioli Lenzariello – ha creato una vera e propria rete virtuosa con agricoltori, contadini, casari, allevatori.

È in parte ispirato al suo lavoro il progetto di Da Zero, con cui tre soci cilentani – il pizzaiolo **Paolo De Simone**, Giuseppe Boccia e Carmine Mainenti – hanno messo a sistema le piccole produzioni d'autore della zona campana portandole poi (sulle loro pizze) anche fuori regione, da Milano e Torino fino a Matera. Sempre in Cilento, ma a Caggiano, il giovane **Angelo Rumolo** e famiglia mettono in menù a Le Grotticelle ricette tipiche e buonissime pizze con gran parte degli ingredienti coltivati in proprio o raccolti nei boschi circostanti.







Gli **Italiani** all'**estero**

C'è poi chi il vessillo della pizza italiana ha deciso di portarlo fuori dai confini nazionali, mettendo dei punti fermi nell'attestazione dell'identità nostrana del disco di pasta.

Solo tre nomi a titolo d'esempio, tutti partenopei: **Gennaro Nasti** che a Parigi, da Bijou, sforna raffinate pizze di stampo contemporaneo, affiancando a pummarola e mozzarella perfino lo Champagne, sopra e dentro l'impasto; **Rosario Procino** e **Pasquale Cozzolino** a New York, che da Ribalta, a due passi da Union Square, ricreano sapori e atmosfere autenticamente partenopei; e l'ischitano **Giacomo Guido** che a Chester, nell'Inghilterra nord-occidentale, ha aperto la sua pizzeria Stile Napoletano conquistando locali e turisti a suon di cornicioni soffici e condimenti veracemente meridionali, da salsiccia e broccoli alla nduja.

Dall'alto: Gino Sorbillo con il Pulcinella di bronzo dell'artista Lello Esposito; Guglielmo Vuolo a Napoli e il giovane Angelo Rumolo a Le Grotticelle di Caggiano



La pizza - tonda o fritta - è uno dei simboli di Napoli. E Gino Sorbillo contribuisce a farla conoscere in tutto il mondo

Il **futuro** è **verde**

Quale potrebbe essere l'immediato futuro per la pizza in Italia? Dato per scontato che l'attuale boom non sia una bolla passeggera ma il meritato riconoscimento delle sue innumerevoli potenzialità, e senza nulla levare alla sua innegabile componente goduriosa, ci sembra che i pizzaioli più accorti stiano lavorando per renderla anche sempre più in linea con esigenze che guardano alla salute o a uno stile di vita consapevole: dal menù funzionale di Franco Pepe alle "pizze della salute" proposte da Guglielmo Vuolo, ma pure le intriganti e buonissime pizze vegetariane – o anche vegane – di Pier Daniele Seu: senza proteine animali (in qualche caso c'è del formaggio), interpretano finalmente gli ortaggi come ingrediente a sé e non di puro contorno esaltandone sapori, colori e consistenze. Un esempio? La Caponata: crema di zucchine, melanzane, peperoni, zucchine cotte al forno, gel di peperoni e aceto, basilico. Per vegani, e non solo.



La pizza in Giappone

Il Giappone ama la pizza, da Tokyo all'Isola di Awaji

I giapponesi sono così: aspirano solo al meglio e se si mettono in testa di imparare qualcosa vanno dai migliori maestri. Da anni, sono in tanti che dal Sol Levante atterrano a Napoli e dintorni per apprendere l'arte dei pizzaioli proprio lì dove è stata riconosciuta patrimonio dell'UNESCO. Uno dei più lampanti esempi della loro capacità di replicare alla perfezione il modello appreso è per esempio la ormai storica pizzeria "Da Isa" di Hisanori Yamamoto. Nel locale di Naka Meguro, a Tokyo, tutto richiama Napoli: dall'ambiente affollato e chiassoso, con le pareti piene di foto e riconoscimenti, alle pizze "a ruota di carro". Ma negli anni, i pizzaioli giapponesi – alcuni dei quali si sono formati direttamente in patria – hanno messo a punto anche un loro stile personale, che parte dal prototipo napoletano per assumere tratti peculiari. Qualcuno ha battezzato questa pizza più piccola, con il cornicione alto, gli ingredienti "contaminati" e la cottura perfetta, "Tokyo Neapolitan style". Ne è un esempio Pizza Studio Tamaki, nuovo luogo di grido con due indirizzi (a Shinbashi e a Roppongi) guidati da Tsubasa Tamaki, che nella scelta degli ingredienti – dalla nduja alla goya, zucca amara di Okinawa – scombina parecchie aspettative.
Ma la vera pizza napoletana, in Giappone, si può trovare anche in zone meno centrali. A noi è capitato addirittura sull'isola di Awaji, nella prefettura di Hyogo. Conosciuta soprattutto per la città di Kobe, merita una visita anche per i meravigliosi scorci naturali, i vivai di fiori e la ristorazione. Qui il turismo europeo non si è ancora affacciato, ma la cucina italiana – molto apprezzata dagli stessi giapponesi, a cominciare proprio dalla pizza – è proposta da diversi locali. Primo fra tutti il Grab Costa Orange, ambiente contemporaneo e vista mare, che utilizza farine e pelati italiani al 100% con un bellissimo forno a legna di ultima generazione. Qui le pizze, di diametro leggermente inferiore rispetto all'Italia, hanno un bel cornicione soffice e sono proposte dal pizzaiolo giapponese – che ha imparato l'arte ad Osaka in una scuola di pizzaioli a loro volta formatisi in Italia – in tante varianti, dalla Margherita Extra alla Scarpariello, tutte con il nome scritto in italiano. Poco distante, sempre sul litorale, al ristorante Miele da Scuola il pizzaiolo Takaaki Yamamoto sforna invece una pizza – più simile alla romana che alla napoletana, a base di un mix di farina italiana e soia e cotta al forno elettrico – conosciuta soprattutto per l'utilizzo dei due ingredienti locali principali: la cipolla di Awaji (dolce e digeribile, protagonista di tante ricette e preparazioni isolane) e i prelibati bianchetti che vengono aggiunti con generosità, insieme al limone sulla pizza rossa con formaggio e basilico, direttamente a tavola. - *NERINA DI NUNZIO*

Bucolica

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 1 PIZZA

100 g di polpa di zucca
Olio extravergine d'oliva caizzano
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino fresco
1 disco d'impasto per la pizza (segue ricetta)
20 g sfoglia croccante di fagioli Lenzariello (segue ricetta)
Polvere di cipolla di Alife (segue ricetta)
20 g di radicchio Trevigiano

1. Tagliate 30 g di zucca a dadini da 1 cm x 1 cm e metteteli da parte. Tagliate grossolanamente i restanti 70 g di zucca.

2. Scaldate 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Soffriggete 1 spicchio d'aglio intero sbucciato e qualche ago di rosmarino per 2 minuti, quindi aggiungete la zucca tagliata grossolanamente. Aggiungete abbastanza acqua per coprire completamente la zucca. Portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire finché la zucca non sia tenera, per circa 15 minuti. Spegnete il fuoco, scolate la maggior parte dell'acqua lasciando mezzo bicchiere di liquido insieme alla zucca. Scartate lo spicchio d'aglio. Frullate la zucca con un frullatore a immersione fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete sale a piacere e un filo di olio extravergine d'oliva.

3. Scaldate 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete i dadini di zucca, qualche ago di rosmarino e saltateli finché non siano croccanti e dorati, per 5-7 minuti. Salate a piacere.

4. Preriscaldate il forno al massimo, almeno 250°C. Stendete un disco di pasta e conditela con crema di zucca e un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocete, nel forno preriscaldato, finché non sia dorata, circa 8-12 minuti. Sfornate, aggiungete i dadini di zucca, la sfoglia di fagioli e polvere di cipolla a piacere. Decorate con foglie di radicchio Trevigiano e servite immediatamente.

Sfoglia di crema di fagioli Lenzariello

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 250 G

100 g di fagioli Lenzariello (oppure di fagioli Tondini)
Olio extravergine d'oliva
Sale a piacere

1. Mettete i fagioli in una ciotola di grandi dimensioni, coprite con abbondante acqua e lasciateli a bagno una notte; quindi scolateli.

2. Scaldate 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva in una casseruola di medie dimensioni, aggiungete 1 spicchio d'aglio sbucciato e i fagioli scolati e fateli saltare per 1 minuto. Coprite con acqua e portate a ebollizione. Cuocete i fagioli finché non siano teneri, quindi scolateli, tenendo da parte 1 bicchiere di acqua di cottura.

3. Frullate i fagioli con un filo di olio extravergine d'oliva fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungete qualche goccia di acqua di cottura, se necessario, per ottenere la consistenza desiderata.

4. Preriscaldate il forno a 50°C. Foderate una placca da forno con carta forno e spalmateci sopra la crema di fagioli. Infornate e fatela asciugare a 50° per 5-6 ore.

Polvere di cipolla di Alife

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 100 G

3 cipolle

Preriscaldate il forno a 50°C. Pelate le cipolle, tritatele finemente e disponetele su una placca da forno. Infornate e lasciatele disidratare nel forno ventilato a 50°C per 3-4 ore. Sfornate la cipolla disidratata, lasciatela raffreddare quindi frullatela per ottenere una polvere.

Impasto per la pizza di Franco Pepe

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 6 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 6 PIZZA

250 ml di acqua a temperatura ambiente
10 g di sale
400 g di farina tipo 0
3 g di lievito di birra secco

1. Unite acqua e sale nella ciotola di una planetaria munita di gancio. Mescolate a bassa velocità finche il sale non si sciolga completamente. Continuate a mescolare a bassa velocità mentre incorporate lentamente la farina, un cucchiaio alla volta. Quando avrete aggiunto circa metà della farina, unite il lievito, quindi continuate ad aggiungere la farina. Lavorate a bassa velocità per 5-7 minuti, finché l'impasto non sia liscio e elastico.

2. Togliete la ciotola dalla macchina, coprite con pellicola e mettete da parte a lievitare, da 3-4 ore.

3. Trasferite l'impasto su una superficie di lavoro infarinata. Ricavatene 6 panetti rotondi, arrotolandoli con le mani, e chiudendoli alla base. Metteteli su una placca infarinata, coprite con un panno e lasciateli lievitare per altre 2 ore, o finché non si raddoppino di volume.



COME MOLTE ALTRE PIZZE DI **FRANCO PEPE**, LA BUCOLICA PORTA SUL PIATTO - IN CHIAVE CONTEMPORANEA - IL RACCONTO DI UN TERRITORIO E DELLE SUE TRADIZIONI GASTRONOMICHE



Zucca, faglioli - quelli dell'antica varietà Lenzariello, recuperata dai fratelli Barbiero dell'azienda La Sbecciatrice -, cipolla di Alife e radicchio sono alla base della pizza Bucolica.





LA MAREMMA NASCOSTA

di **Fabio Rizzari**

Alla scoperta dell'entroterra maremmano, dove un drappello di vignaioli produce vini articolati, dinamici e freschi.

P. 73



Nel mondo del vino non ci facciamo mancare parole d'ordine, passaparola rimasticati, pregiudizi durissimi a morire: «I Bordeaux sono rossi noiosi e tutti uguali, vuoi mettere la varietà dei Borgogna?»; «Ormai bevo solo rossi da nebbiolo e da sangiovese»; «I Trento sono più buoni dei Franciacorta perché sono meno dolci e più sapidi», *et similia*. Sui vini toscani, poi, la stratificazione dei cliché raggiunge il vertice: «La Toscana è terra di rossi», «I Supertuscan sono ormai un fenomeno del passato ma c'è ancora chi li compra», «A Montalcino hanno piantato viti anche nel soggiorno di casa, le vigne buone sono poche e molti vini vengono da posizioni dove una volta si coltivavano le patate».

Stereotipo tosco consolidato è di sicuro: «In Maremma si fanno rossi alcolici, pesanti, stucchevoli». Ne siamo davvero certi? Non c'è dubbio che il clima, le giaciture, le condizioni generali della viticoltura della Maremma "bassa" – la lunghissima striscia di territorio costiero che si svolge dalla porzione più settentrionale, in provincia di Livorno, fino a travalicare i confini del Lazio a sud – non favorisca la nascita di vini longilinei, facili da bere. Complice l'enologia turbomodernista degli anni 80/90, qui sono stati prodotti alcuni dei mallopponi più indigesti della storia vinicola: veri e propri macigni, che nei casi più estremi si potevano usare all'occorrenza come lubrificanti per auto e moto.

Ma è altrettanto indubitabile che esista una Maremma meno nota, più interna, che sa dare al contrario vini articolati, dinamici, addirittura freschi. Vini insomma che si possono anche bere, volendo. Sottolineo che sto distinguendo il piano meramente geografico da quello del gusto e dello stile dei vini. Un topografo non si sognerebbe di proporre un'omogeneità morfologica della Maremma interna: la Maremma Alta propriamente detta, che coincide in buona parte con le colline metallifere grossetane, non ha infatti molti tratti di continuità con l'area del tufo, più a sud e a est; se non nell'elementare somiglianza del paesaggio di alta collina.

Eppure basta che ci si sposti di qualche chilometro nell'entroterra, abbandonando il panorama mediterraneo della costa, per trovarsi in un contesto più mosso (anche se non più fresco dal punto di vista termico: nelle vallate interne, non aiutate dalla naturale ventilazione marina, in estate le temperature possono risultare soffocanti rispetto all'area litorale).

Qui un drappello di vignaioli propone vini dallo slancio aromatico e dalla cinetica gustativa spesso sorprendenti. I tratti che accomunano le loro bottiglie, al netto delle suddette differenze, sono evidenti: colori dei rossi in media meno saturi rispetto alle controparti costiere; profumi in media più ariosi; sapori in media più ritmati e dinamici.

I classici

MASSA VECCHIA

È un nome ormai riassorbito nella classicità, e – restando agli amanti dei vini cosiddetti naturali – addirittura nella leggenda. Qui tutto è ispirato a un rigore claustrale, lontano anni luce dal chiacchiericcio mediatico. Dalle scelte colturali, votate alla più intransigente agronomia ed enologia anti-chimica di sintesi, alla deliberata politica di allontanarsi dai radar di qualsiasi testata giornalistica. Il creatore Fabrizio Niccolaini, che ha avviato l'attività negli anni 80, è una figura semidivina. Più ascetico di Sant'Onofrio Anacoreta (IV secolo d. C.), si è distinto per la capacità quasi rabdomantica di "trovare" vini puri, di particolare intensità espressiva. Certo, non sempre e non in tutte le tipologie.

Appunti di degustazione

MASSA VECCHIA

Batone
(*lotto 3/18*)
Rosato, riflessi cipolla, delicato, arioso, lievi e controllati toni terziari, autunnali, tenace presa al palato, non ti molla.

Resiliente
(*lotto 4/18*)
Più intenso nel colore rispetto al Batone (che non a caso è un rosso: da cui Baton Rouge), più tannico, più surmaturo, sostenuto comunque da una vitale corrente salina finale.

La Querciola 2014
Molto evoluto nel colore, aromi coerenti di carruba, humus, sottobosco; bocca al contrario molto reattiva, fresca, succosa; un lieve timbro vegetale ne rafforza la freschezza. Mutatis mutandis, pare un Cirò di vecchia scuola.



Vita 2016
Impatto olfattivo impressionante per originalità: una sorta di centerbe, tra macchia mediterranea, genziana, resine alpine; il lato aromatico della varietà è avvolto da un mantello vegetale e balsamico di intensità a tratti quasi violenta. Tannico al palato, ma mai troppo astringente, anzi delicato nel tocco.

SASSOTONDO

Numero Dieci 2017
Un macerativo che non macera il palato con i soliti gusti



Dettaglio di una vigna, Quercia Grossa

STEREOTIPO TOSCO CONSOLIDATO È DI SICURO: «IN MAREMMA SI FANNO ROSSI ALCOLICI, PESANTI, STUCCHEVOLI». NE SIAMO DAVVERO CERTI? ESISTE UNA MAREMMA MENO NOTA, PIÙ INTERNA, CHE SA DARE AL CONTRARIO VINI ARTICOLATI, DINAMICI, ADDIRITTURA FRESCHI

Dato che il lavoro a Massa Vecchia è rispettoso dell'andamento stagionale, e non piega la natura ad alcun compromesso manipolatorio, non sono mancati vini un po' più opachi negli esiti. Significativa la scelta di non vincolarsi allo stereotipo "vinoverista" dell'uso di vitigni autoctoni.

A Massa Vecchia non si è infatti mai temuta l'impopolarità di varietà considerate anonime quali il cabernet e il merlot; vitigni cui si è affiancata comunque una maggioranza di uve più tradizionali: vermentino, alicante, aleatico, sangiovese. La vinificazione, monacale, prevede l'assenza di preparati di sintesi. Dettaglio non marginale, non si aggiunge nemmeno un grammo di solforosa, ciò che ha posto Massa Vecchia all'avanguardia delle sperimentazioni su vini prodotti con questa filosofia micro-interventista. Niccolaini ha ceduto nel 2009 la guida (*absit iniuria verbis*) dell'azienda, ritirandosi in alta collina a fare l'allevatore. Dopo questa parentesi decennale, dai primi mesi del 2019 è tornato ad occuparsi delle vigne e della cantina.

AMPELEIA

A poca distanza da Massa Vecchia, su rilievi collinari severi, che non hanno nulla della morbidezza sonnacchiosa delle piccole alture costiere, si trovano le vigne di Ampeleia. L'azienda è stata fondata nel 2002 da Elisabetta Foradori, celebre vignaiola trentina, e da una coppia di imprenditori. L'idea fondativa è stata di realizzare vini autentici, lontani dalle bottiglie fabbricate in serie dall'enologia della fine del secolo scorso: niente sostanze di sintesi, e dal 2008 conduzione integrale in biodinamica.

Motore centrale della produzione il giovane Marco Tait. Marco segue con cura le viti e vinifica in modo inspirato: pur conservando una cifra stilistica chiara (in sintesi: frutto tonico, mai molle; spettro aromatico vibrante, privo di toni surmaturi; gusto ritmato, di grande progressione), i vini non sono mai del tutto prevedibili. Interpretano anzi plasticamente i vari andamenti stagionali, e possono quindi differire in modo sensibile da una vendemmia all'altra. Senza alcun legame diretto, ma in evidente continuità con Massa Vecchia, anche qui ci si sente liberi di accostare agli ormai sacri vitigni della tradizione uve meno à la page quali il cabernet franc e il merlot. Le parcelle vitate non si trovano in un unico corpo, ma sono distribuite in tre differenti terroir.

Ampeleia di sopra è il nucleo aziendale più vasto. Tra i 450 e i 600 metri, è piantato soprattutto a cabernet franc. Le diverse esposizioni e composizioni dei suoli, il clima che incontra la brezza del mare, fanno di questi luoghi «un ambiente unico, fortemente caratterizzato dalla presenza del castagno».

Ampeleia di mezzo «è terra di sangiovese. Suddivise in piccole parcelle tra i 250 e i 350 metri, le vigne sono immerse

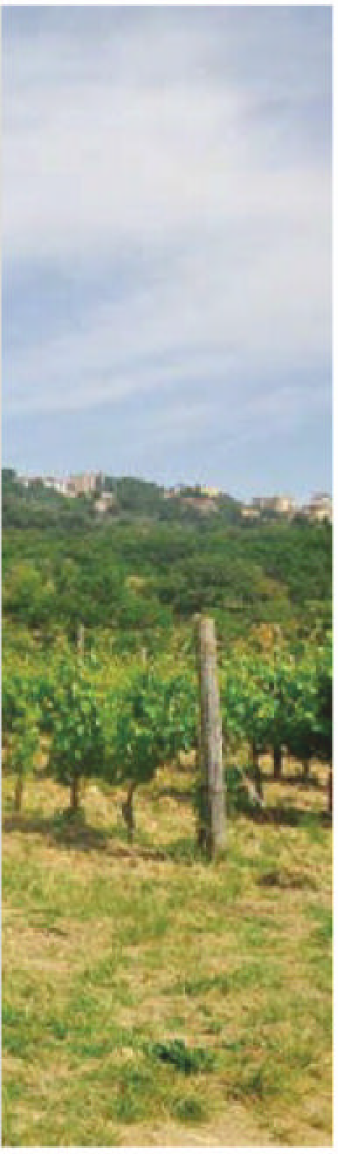
A MASSA VECCHIA NON SI È MAI TEMUTA L'IMPOPOLARITÀ DI VARIETÀ CONSIDERATE ANONIME QUALI IL CABERNET E IL MERLOT

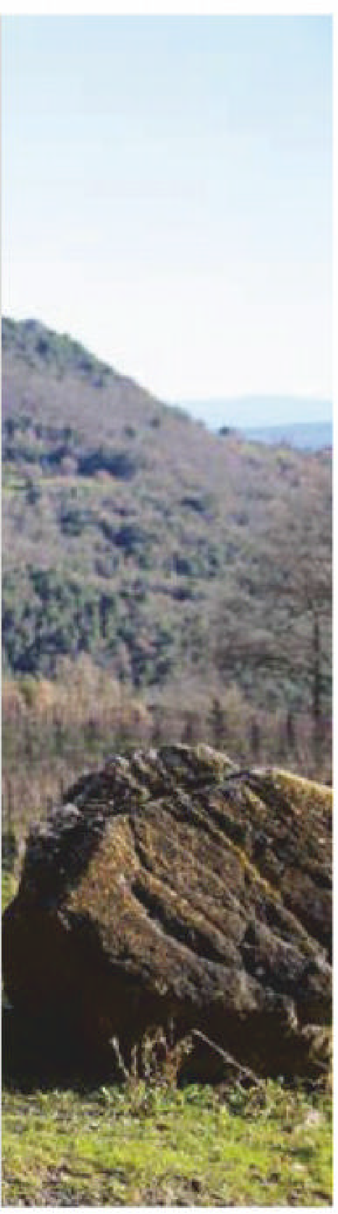






Dall'alto. I vigneti di Massa Vecchia; una vigna di ciliegiolo a Sassotondo; gruppo di famiglia ad Ampeleia.





di tisana astringente: pieno di succo, molto rinfrescante, vivo, ha dote tannica presente quanto basta per dare ossatura, senza mortificare il palato con un eccesso di durezza. Davvero riuscito.



Ciliegiolo 2018
Rubino classico, da subito espressivo, senza esitazioni aromatiche, ha assetto molto armonioso, giustamente fresco, giustamente alcolico, giustamente tannico: un preciso esercizio di stile.

Ombra Blu 2016
Carico nella tinta, fitta fino ai bordi. Serrato, compatto, più reticente che aperto all'olfatto, richiede una certa pazienza prima di poterne apprezzare le sfumature. Netto, sapido, asciutto, poco sciolto anche al gusto, pare avere buoni margini di affinamento.

Franze 2016
Bel colore e bell'esordio dei profumi, nitidi e profilati, tenuemente speziati (pepe nero, guarda caso). Sapore succoso, calibratamente tannico. Inevitabile scodata alcolica finale (14,5 gradi in etichetta). Rimane tuttavia non bruciante né pesante, anzi di valida dinamica.

Poggio Pinzo 2017
Tinta brillante, più trasparente che satura; profumi aperti e molto nitidi, sapore scattante, pieno di succo, molto fresco nonostante il non marginale contenuto alcolico (15 gradi). Un timbro dell'alcol quasi del tutto impercettibile e perfettamente integrato al vino, che ha come punto di forza una trascinante energia motrice.

San Lorenzo 2015
Aspetto visivo simile al Franze, così come lo spettro degli aromi. Ciò che cambia, in misura percettibile, è la

nei boschi di sughere misti alla macchia mediterranea». Ampeleia di sotto, infine, «è la parte più vicina al mare e al carattere mediterraneo di questi luoghi. I vigneti sono piantati con i vitigni della tradizione mediterranea, grenache in prevalenza». Le referenze aziendali sono numerose: si va da un attraente rosso "di base", Unlitro, all'ambizioso Ampeleia, un Cabernet Franc quasi in purezza (con un saldo di sangiovese), passando per un bianco macerativo (trebbiano, poca malvasia, poca ansonica) e per un Alicante delizioso nelle sue delicate sfumature aromatiche.

SASSOTONDO

Un'azienda e un territorio che certamente non si trovano in diretta continuità con le colline metallifere, poste più nord di almeno un'ottantina di chilometri. L'area coincide in via approssimata con l'antico bacino vulcanico del lago di Bolsena. I vigneti di Sassotondo sono a cavallo dei comuni di Sorano e Pitigliano. I terreni sono eminentemente tufacei.

Qui il tufo è infatti pressoché ubiquo: gli speroni di roccia su cui sorgono i paesini sono di tufo; i suoli sono di tufo; le costruzioni sono in tufo; forse anche gli spazzolini da denti e i cuscini sono di tufo. E di tufo, com'è ovvio, sono i sassi tondi presenti nelle vigne: da cui il nome dell'azienda. Si tratta di un nucleo produttivo tra i più storici della zona. Edoardo Ventimiglia e Carla Benini sono qui da quasi trent'anni. Ricordo bene la prima visita presso l'azienda, in un'altra èra della storia del vino italiano. Negli anni 90, soprattutto in Toscana, imperavano i tagli di uve. E ogni taglio che si rispettasse doveva contenere almeno un'uva internazionale: cabernet e merlot in testa. A Sassotondo si puntò invece da subito su una singola vigna e su una singola varietà. Il loro vino tuttora più conosciuto, il San Lorenzo, proviene infatti da una delle parcelle più vecchie di ciliegiolo dell'intera penisola (oggi ha oltre sessant'anni di età). Altro primato, se non assoluto di certo locale, la scelta di lavorare la terra e di fare il vino in regime biologico (1997), e poi biodinamico. Oggi Sassotondo comprende una dozzina di ettari vitati, che ospitano una varietà di uve originali per la zona: ciliegiolo, sangiovese e trebbiano, ovviamente; ma anche teroldego e greco. Altrettanto composito il listino. Si va da un tradizionale Bianco di Pitigliano a un paio di orange wine, fino a bottiglie ottenute da blend di uve. Ma il cuore della gamma è costituito dalle diverse declinazioni di ciliegiolo. Il Ciliegiolo "di annata" esalta i caratteri più gourmand della varietà e si esprime quindi sulla freschezza del frutto e sull'agilità di beva. Il Poggio Pinzo, vinificato in anfora – o meglio, come mi corregge Edoardo: «In terracotta. L'anfora, il kvevri, sono la variante interrata» – aggiunge un supplemento di energia in termini di presa al palato, ritmo gustativo e complessità. Il San Lorenzo, infine, è il capofila: da uve del già citato vigneto omonimo, è vinificato senza lieviti selezionati e matura in botti di rovere di Slavonia da dieci ettolitri. Ha di solito significativa profondità di colore, ricchezza di profumi iridescente e notevole progressione al palato.

ANTONIO CAMILLO

Qui ci troviamo a Manciano, nella Maremma grossetana. Le vigne, su altitudini collinari, sono quasi a metà strada tra Sovana e i caldi terreni costieri che guardano la laguna di Orbetello.

I raffinati vini di Camillo sono oggi universalmente apprezzati, i bevitori esperti se li contendono e i compratori esteri fanno a gara per accaparrarsene qualche bottiglia. Una decina d'anni fa, tuttavia, la produzione era più confidenziale. Mi tocca quindi suonare la grancassa dell'orgoglio personale citando una ormai remota edizione di una guida dei vini (che all'epoca curavo insieme a Ernesto Gentili), nella quale proponemmo per la prima volta ai lettori la smagliante qualità del Vallerana Alta, annata 2009. Con tutto il dovuto rispetto per l'apprezzabile livello raggiunto da altri produttori locali, prima di allora non era proprio finito nel nostro taccuino un rosso tanto nitido, dinamico e aggraziato. Antonio ha scelto di coltivare soltanto vitigni autoctoni, puntando in particolare sul ciliegiolo. Le lavorazioni in vigna sono pure e caste: nessun diserbante, niente chimica in generale, se si eccettua



A destra. Antonio Camillo tra i filari della sua vigna.

> **“MI PIACE FARE VINI IN PUREZZA PERCHÉ SI SENTA PROPRIO IL CONNUBIO TRA IL VITIGNO E LA TERRA MAREMMANA**

L'INTERVISTA

Vitigni autoctoni e una filosofia di sottrazione per raffinati "vini di territorio"

A Manciano, nella Maremma grossetana, Antonio Camillo produce bottiglie contese dagli esperti di tutto il mondo

Cominciamo da una domanda insolita: come hai iniziato?
Il mio lavoro da agricoltore comincia a 28 anni. Dopo una precedente esperienza, già con due figli a carico, sono andato a fare l'operaio agricolo a San Gimignano. Lì sono rimasto sette anni, imparando tutto quello che è necessario per fare il viticoltore: potature, zappature, lavori con il trattore e tutto il resto. Nel 1999 sono tornato a casa mia, in Maremma, e ho lavorato per due anni come responsabile di cantina alle Pupille.

E poi è arrivata l'esperienza a Poggio Argentiera con Giampaolo Paglia, mi pare...
Esatto. A Poggio Argentiera sono approdato nel 2001 e ci ho trascorso ben 14 anni della mia vita lavorativa. Ho esordito come tuttofare (responsabile, trattorista e cantiniere) e così ho continuato fino al 2005: in quell'anno Gianpaolo mi ha chiesto di occuparmi in toto della produzione, mentre lui spostava la sua attenzione sul comparto commerciale.

E quando ti sei messo in proprio?
Nel 2006, girando per vigne a Manciano, il paese in cui vivo, mi sono imbattuto in una vigna di 2 ettari piantata nel 1968, coltivata interamente a ciliegiolo. Mi è nata l'idea di provare a fare vino per conto mio e così ho chiesto a Gianpaolo la disponibilità di vinificare nella sua cantina. L'anno dopo è nata una società tra me e Gianpaolo sui vini della parte alta della maremma. Si producevano i due Ciliegiolo che ci sono tutt'ora, il "base" e la vigna singola Vallerana Alta. Alla fine 2014 Poggio Argentiera ha attraversato una fase delicata. Mi sono trovato a dover scegliere se continuare la strada del produttore da solo o tornare a fare il dipendente. Ho deciso di creare l'azienda Antonio Camillo "vini di territorio".

E oggi?
In questo momento ho 17 ettari di vigna in affitto, la grandissima parte nel comune di Manciano, con qualcosa a Pitigliano. Compro un 30% dell'uva che lavoro da fornitori consolidati negli anni. Mi concentro solo sulle uve autoctone. Mi piace fare vini in purezza perché si senta proprio il connubio tra il vitigno e la terra maremmana. Siamo una squadra di sette persone, cerchiamo di stare bene insieme e bene con le vigne. Tra queste persone mi fa piacere nominare Alessia che è il mio braccio destro e forse anche sinistro.

Come lavori?
Nel campo la filosofia è molto semplice, cercare di trattare bene le vigne senza stressarle troppo, in particolar modo nella fase vegetativa, limitando al minimo indispensabile le cimature e i diradamenti. Operazioni che secondo il mio punto di vista stressano molto la pianta, considerando il caldo che fa qui da noi in primavera e in estate. Il fatto di non fare vendemmie verdi consente di non lavorare sulla concentrazione, ma tentare piuttosto di "alleggerire" queste uve dagli zuccheri e dall'opulenza dei tannini che si sentono in non pochi vini maremmani. È necessario ritornare alle vecchie abitudini contadine secondo cui, giustamente, non si butta via nulla! A maturazione delle uve facciamo due o anche tre vendemmie per ogni vigna, destinando ogni scelta dell'uva alla tipologia di vino che merita (bottiglia, boccione da litro o bag in box da 5 litri).

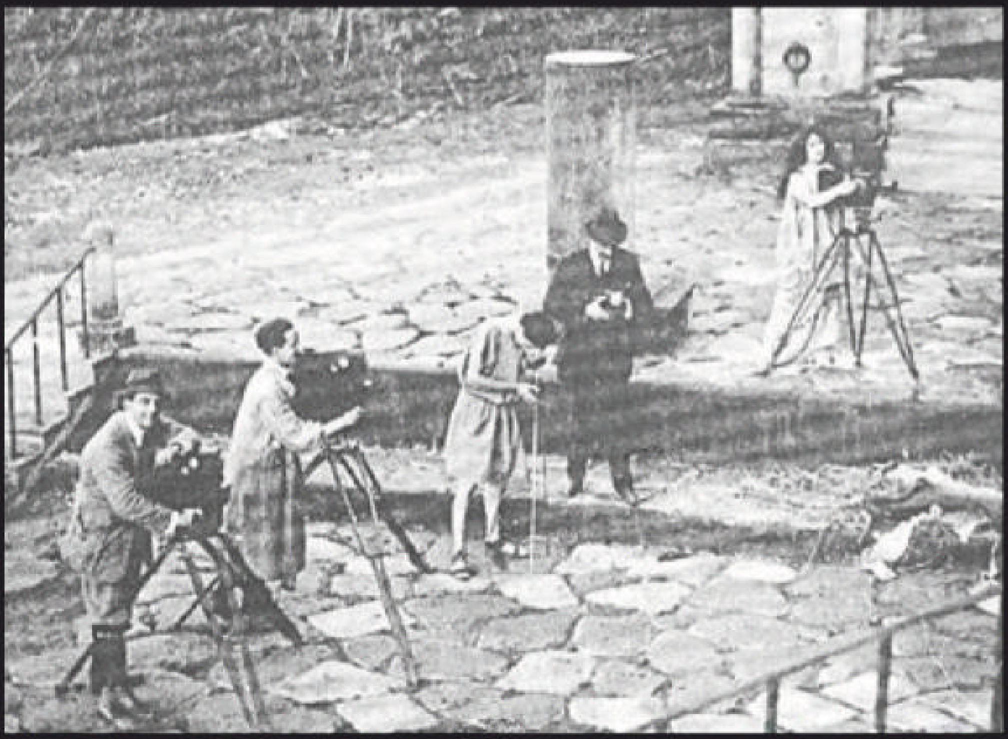
E in vinificazione?
In cantina si ripete un po' lo stesso schema della vigna: cerco di mantenere integro il frutto che portiamo alla diraspatrice, quindi tutte le fermentazioni sono spontanee, i mosti non vedono solforosa (le prime aggiunte avvengono dopo la malolattica sui vini base, e dopo un anno sui vini superiori). Di solito travasiamo poco, in questo ci aiutano i contenitori in cemento che mantengono una costanza di temperatura e un piccolo scambio con l'ossigeno. I vini, insomma, devono rispecchiare nella maniera più trasparente e fedele il carattere della loro terra.

LA CURIOSITÀ

Un nonno illustre

UN ELEMENTO CURIOSO - ma non banalmente aneddotico - della famiglia Ventimiglia è lo storico legame con il mondo del cinema. Il nonno di Edoardo, Gaetano, è stato uno dei personaggi più eclettici dei primi decenni del secolo scorso. Arrivato alla fotografia e alla cinematografia attraverso la pittura, il barone Ventimiglia accumula una serie di primati non propriamente trascurabili.

Citiamo solo i due forse più notevoli: nel 1921 mette a punto e brevetta un otturatore a specchio deflettente (a 45 gradi) che appare a tutti gli effetti il prototipo della reflex. Alcuni storici della fotografia ipotizzano infatti che "il brevetto della reflex sia stato venduto dal governo fascista a quello tedesco e che Ventimiglia ne abbia ricevuto in cambio una somma non indifferente". Il secondo primato, davvero notevole, è che il barone Ventimiglia è stato il primo operatore di ripresa (la definizione di "direttore della fotografia" era ancora di là da venire) nientemeno che di Alfred Hitchcock. Con il supremo registra inglese gira tre film, "i primi due di produzione anglo-tedesca, il terzo solo in inglese". Quest'ultimo, The lodger (Il pensionante, 1928) è considerato il primo vero film di Hitchcock.
Non è un primato da poco. Tanto più che Ventimiglia non è soltanto un operatore di cinepresa, è molto di più. La coeva rivista francese Ciné Miroir lo omaggia infatti definendolo: "Una persona molto preparata che, prima di affrontare la macchina da presa, ha voluto conoscere a fondo tutte le risorse della sua arte. Pittore di talento, è stato uno dei migliori allievi dell'Accademia di Roma. Esperto in tutto ciò che riguarda l' obiettivo, è un fotografo di prim'ordine. Ma le sue conoscenze non si fermano qui, poiché ha studiato cartografia e topografia. È allo stesso tempo un artista e un geometra. Con tale bagaglio di conoscenze non c'è da meravigliarsi che Gaetano Ventimiglia sia diventato un 'asso' tra gli operatori più celebri. Si dice che sia il più caro d'Europa; in effetti guadagna 60 sterline la settimana in Inghilterra e viene conteso dagli studi italiani e tedeschi. È così richiesto perché, oltre alle sue conoscenze e al valore come artista, Ventimiglia possiede una Bell and Howell con 15 obiettivi; occorrono tre persone per trasportare i suoi apparecchi muniti di tutti i perfezionamenti".



Dall'alto. Una foto d'epoca di Gaetano Ventimiglia; il nipote Edoardo Ventimiglia e sua moglie Carla Benini dell'azienda Sassotondo. Nelle pagine successive. Una fase della vinificazione a Quercia Grossa.

UNA PERSONA MOLTO PREPARATA CHE, PRIMA DI AFFRONTARE LA MACCHINA DA PRESA, HA VOLUTO CONOSCERE A FONDO TUTTE LE RISORSE DELLA SUA ARTE



grana dei tannini, qui molto più fine e infiltrante: salato e fruttato in alternanza, articolato, vibrante, è un rosso di alto profilo.

ANTONIO CAMILLO



Morellino di Scansano 2018
Un Morellino "di suo genero", tutto meno che appiccicoso e statico: vivace nel frutto, poco saturo nella tinta, fresco e dinamico al gusto, va giù che è una meraviglia.

Ciliegiolo 2018
Molto gustoso, sebbene l'apparenza iniziale tenda a ingannare: sembra sciolto e beverino, ma l'intelaiatura tannica e la componente dell'alcol sono centri di gravità che frenano in parte l'ascesa del gusto. Sulle prime tranquillo, pacioso, si produce poi in una sicura progressione. Il finale, tenuemente caldo e surmaturo, non ne attenua la piacevolezza.

Ciliegiolo Vigna Vallerana Alta 2016
Lo chassis è in tutto e per tutto quello del Ciliegiolo precedente. Si aggiunge una percettibile - e al momento piuttosto scissa - voce speziata del rovere, che ha qualche leggero impuntatura che ricorda la lacca per mobili. Con l'aerazione il quadro si ricompone e il timbro laccato si attenua fin quasi a sparire. Intenso, deciso in ogni voce gustativa, ben estratto, è in tutta evidenza in una fase embrionale della sua parabola vitale, e sembra avere ampi margini di sviluppo.

Vermentino 2018
Poco colorato, appena velato nei primi minuti, poi via via più chiaro e nitido. Fresco, arioso all'olfatto,





il classico binomio rame e zolfo. Stesso spartito in cantina, dove si accompagna "in sottrazione" ogni fase della nascita del vino. I vasi vinari sono in acciaio e cemento (e botti da 15 ettolitri per il vino di vertice); le dosi della (ormai) famigerata solforosa minime. La gamma comprende un Vermentino "costiero", il Marittimo, le cui uve nascono a poca distanza da Capalbio; uno snello Morellino, il Cotozzino, che – per mantenere la rima – è fresco e beverino; e la pietra angolare della firma: il Vallerana Alta. Questo complesso rosso viene da una parcella singola di circa un ettaro, il cui nucleo storico si approssima ai settant'anni di età. I suoi punti di forza sono un'iridescente ricchezza delle note di frutto, una trama tannica fine e succosa, un notevole bilanciamento delle parti e un finale lungo, melodioso.

L'azienda emergente

QUERCIA GROSSA

Azienda giovane, avviata nel 2012, Quercia Grossa si trova quasi attaccata ad Ampeleia. Sono in sostanziale continuità, quindi, anche le caratteristiche pedoclimatiche: significativa altitudine delle vigne; terreni galestrosi con affioramenti calcarei detti "colombini" (a causa della colorazione, un biancastro/azzurrognolo simile al piumaggio dei colombacci); vigne condotte senza sostanze di sintesi; vinificazioni essenziali, lieviti autoctoni, basse dosi di solforosa. Un lieve scostamento dalla tecnica di Marco Tait, del quale il giovane titolare Pierpaolo Bertolini è amico e forse seguace, si rintraccia nell'uso delle barriques di rovere francese per l'affinamento del rosso Battifolle: un taglio di sangiovese, merlot e cabernet un po' prevedibile, ma di buona fattura. Fanno parte della gamma aziendale anche il Faluschino, un bianco calibrato nella macerazione, e il rosso Acquanera. Quest'ultimo, in sensibile distanza concettuale dal Battifolle, è invece un rosso vinificato in cemento e successivamente tenuto in anfora. In origine taglio di ciliegiolo, canaiolo e malvasia nera, con la vendemmia 2017 passa a una composizione del tutto diversa: 50% cabernet sauvignon, 50% merlot.

non complesso, abbastanza morbido nel sapore, che ha poco sostegno acido e preferisce distendersi in note fruttate di pera, mela, albicocca.

Procanico 2017
Intenso, piuttosto carico nel colore, segnala una certa macerazione sulle bucce. Il naso, curioso, sa proprio di rabarbaro e tamarindo. In bocca ha notevole forza motrice; i tannini - che pure non mancano - non frenano la progressione gustativa, che in chiusura si arricchisce di intriganti nuance salate e di iodio.

QUERCIA GROSSA

Faluschino 2017
Aspetto visivo che riconduce facilmente agli orange wines: il Faluschino non ne ha tuttavia la pesantezza tannica né la prevedibilità aromatica. Si tratta piuttosto di un bianco leggero, semplice quando non elementare, ma di immediata, franca onestà di beva.



Battifolle 2015
Bel colore, luminoso, attraente; profumi delicati, da subito molto netti, senza flessioni di riduzione o di odori eterodossi; gusto vivo, modulato, appena alcolico nella parte finale, comunque di valida dinamica complessiva.

Acquanera 2017
Più ricco nel colore rispetto al Battifolle, anche più compresso, meno aereo nello sviluppo olfattivo. Succoso nel sapore, pieno senza pesantezza, si addensa a centro bocca per una maglia tannica molto fitta, ciò che indubbiamente toglie una frazione di ritmo e di profondità conclusiva.

BISCOTTO GELATO





Testo e ricette di **Laurel Evans**

Foto di **Emilio Scoti**

CHE SI TRATTI DEL CLASSICO ABBINAMENTO CREMA E CIOCCOLATO,

oppure di uno più ricercato come cardamomo e caffè, il **biscotto gelato** tira fuori il bambino che è in ognuno di noi. E se da un lato una naturale nostalgia per le versioni confezionate da spiaggia della nostra infanzia è comprensibile, queste non reggono il paragone con un biscotto fatto in casa ripieno di gelato artigianale. Qui trovate alcune ricette e consigli per tornare piccoli, con gran gusto.

Biscotto gelato classico al cacao

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 10 PERSONE

A chi non piace il classico biscotto gelato? Il sottile strato d'impasto al cioccolato ha consistenza simile a quella di una torta e non si indurisce eccessivamente in freezer. Semplificatevi la vita congelando su una teglia uno strato di gelato alto 2 cm che taglierete poi a rettangoli, per farcire comodamente i biscotti. I gusti classici, crema e cioccolato, sono una garanzia, ma siete liberi di sostituirli con ciò che preferite.

- **1 kg** **di gelato alla crema, o gusto a scelta**
- **340 g** **di farina 00**
- **75 g** **di cacao amaro**
- **290 g** **di burro ammorbidito a temperatura ambiente**
- **200 g** **di zucchero semolato**
- **½** **cucchiaino di sale**
- **2** **tuorli**

1. Togliete il gelato dal freezer e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 5-10 minuti. Foderate una pirofila rettangolare (da circa 22x33 cm) con carta forno, lasciandone un eccesso di 2 o 3 cm sui due lati lunghi, e riempite con il gelato ammorbidito. Spalmatelo con una spatola per ottenere uno strato uniforme, alto circa 2 cm. Trasferitelo nel freezer e lasciatelo congelare finché non si solidifichi, per almeno un'ora o tutta la notte.

2. Nel frattempo, setacciate insieme farina e cacao; mettete da parte. Unite burro, zucchero e sale nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta e lavorate a velocità media per 2 minuti. Aggiungete i tuorli e lavorate ancora per 2 minuti. Abbassate la velocità al minimo e aggiungete il composto di farina e cacao.

3. Dividete l'impasto in due porzioni uguali, avvolgeteli con pellicola alimentare e metteteli in frigorifero per almeno 15 minuti, o fino a 30 minuti.

4. Preriscaldate il forno a 180°C. Togliete una porzione d'impasto dal frigo e scartate la pellicola. Stendetelo con il matterello su una superficie leggermente infarinata a uno spessore di circa 5-6 mm. Ricavatene circa 10 rettangoli da 5x10 cm con un coltello affilato e trasferiteli su una placca foderata di carta forno. Con uno stecchino di legno praticate dei fori a distanza regolare sulla superficie di ogni biscotto. Infornate e cuocete per 16-18 minuti. Sfornate e lasciateli raffreddare per qualche minuto sulle teglie, quindi trasferiteli con cura su una gratella a raffreddare completamente, almeno 45 minuti. Ripetete la procedura con l'impasto rimanente. Dovrete ottenere 20 biscotti.

5. Togliete il gelato dal freezer. Prendendo l'eccesso di carta forno con le mani, tiratelo fuori dalla teglia e trasferitelo su un tagliere. Utilizzando un biscotto come sagoma, tagliate il gelato della stessa misura con un coltello affilato. Trasferite velocemente il rettangolo di gelato sul biscotto rovesciato, quindi chiudetelo a sandwich con un altro biscotto. Avvolgete il biscotto gelato in pellicola alimentare e ponetelo subito nel freezer. Ripetete la procedura con i biscotti e il gelato rimanenti, avvolgendo individualmente ciascun biscotto gelato con la pellicola alimentare. Lasciateli riposare nel freezer per un'ora prima di servirli.



Congelante su una teglia uno strato di gelato alto 2 cm che taglierete poi a rettangoli, per farcire comodamente i biscotti.



Texture, un tocco di sale, il trucco per dar forma: seguite i nostri suggerimente per ice cream sandwich perfetti, ogni volta.

QUATTRO CONSIGLI UTILI

1.

La texture conta

Farcire due biscotti qualsiasi con del gelato non dà nessuna garanzia sul risultato finale. Se i biscotti sono troppo spessi, ogni morso sarà una tortura per i vostri denti; se invece sono troppo delicati, si romperanno quando proverete a farcirli. La cosa più importante, però, è ricordarsi di cuocerli un poco meno del dovuto, per evitare che diventino troppo secchi e friabili. Toglieteli dal forno quando il centro è ancora morbido.

2.

Un tocco salato

Aggiungete un pizzico di sale all'impasto dei biscotti per bilanciare la dolcezza del gelato, evitando così il rischio che la ricetta risulti stucchevole.

3.

Il giusto taglio

La maniera migliore di farcire i biscotti rettangolari è tagliare il gelato della forma giusta, invece di provare a spalmarlo direttamente sul biscotto. Stendete il gelato ancora morbido su una teglia in uno strato alto 2 cm, mettetelo in freezer per solidificarlo e poi ritagliatene dei rettangoli della dimensione dei biscotti. Dovrete effettuare queste operazioni velocemente, il gelato si scioglie più velocemente di quanto non crediate.

4.

La forma perfetta

Per finire, è fondamentale avvolgere ogni singolo biscotto gelato in plastica alimentare o carta forno, in modo da mantenerlo in forma.



PIACEVOLMENTE SPEZIATI, RESTANO MORBIDI GRAZIE AL MIELE E ALLA FARINA DI MANDORLE

Biscotto gelato al cardamomo e caffè

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 6 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 10 PERSONE

Profumati di cardamomo e cannella, questi irresistibili biscotti rimangono morbidi anche quando congelati, grazie alla presenza di miele e farina di mandorle nell'impasto. Assicuratevi di distanziarli adeguatamente tra loro sulla placca da forno dato che, durante la cottura, tendono a espandersi e ad appiattirsi considerevolmente.

- **150 g** di farina 00
- **1½** cucchiaino di bicarbonato di sodio
- **1** cucchiaino e ½ di cardamomo in polvere
- **¼** di cucchiaino di cannella
- **½** cucchiaino di sale
- **20 g** di farina di mandorle
- **120 g** di burro ammorbidito a temperatura ambiente
- **170 g** di zucchero semolato
- **30 g** di miele
- **1** uovo
- **800 g** di gelato al caffè, o gusto a scelta

1. Setacciate insieme farina, bicarbonato, cardamomo e cannella. Aggiungete sale e farina di mandorle; mettete da parte.

2. Unite burro, zucchero e miele nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta e lavorate a velocità media per 2 minuti. Aggiungete uovo e lavorate ancora per 2 minuti. Abbassate la velocità al minimo e aggiungete il composto di farina. Quando l'impasto sarà ben amalgamato, togliete la ciotola dalla planetaria, coprite con pellicola alimentare e mettete in frigorifero per almeno 4 ore o per tutta la notte.

3. Preriscaldate il forno a 180°C. Formate circa 20 palline d'impasto del diametro di 2 cm. Sistematele, ben distanti l'una dall'altra, su una teglia foderata di carta forno. Cuocete i biscotti in più infornate finché non saranno croccanti sui bordi ma ancora morbidi al centro, da 10 a 13 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare completamente sulle teglie, per circa 30 minuti.

4. Quando i biscotti saranno raffreddati completamente, disponete circa 80 g di gelato sopra un biscotto rovesciato e chiudete con un altro biscotto, esercitando una leggera pressione con le mani. Avvolgete il biscotto gelato in pellicola alimentare e ponetelo subito nel freezer. Ripetete la procedura con i biscotti e il gelato rimanenti, avvolgendo individualmente ciascun biscotto gelato con la pellicola alimentare. Lasciateli riposare nel freezer per un'ora prima di servirli.



In cottura, assicuratevi di distanziare i biscotti sulla placca da forno poiché tendono a espandersi e ad appiattirsi considerevolmente.

Cold Cuts

Carne e pesce serviti freddi diventeranno il vostro asso nella manica per le cene dei mesi più caldi. I segreti per un risultato ottimale? Marinatura, punto di cottura e salse per condire

QUANDO IL TERMOMETRO SCHIZZA verso l'alto e non viene voglia di mangiare nulla che superi la temperatura ambiente, è meglio evitare piatti caldi. Le proteine cotte e poi raffreddate - di ogni genere, dalla carne di manzo al salmone - se vengono preparate correttamente possono essere tanto appetitose quanto quelle appena tolte da una griglia fumante. Marinare abbondantemente il filetto di manzo prima di cuocerlo, per esempio, lo insaporisce mantenendolo, al contempo, molto succulento. Ma anche il salmone conserva intatta la sua consistenza ideale quando è servito freddo. Ecco cinque piatti a base di "cold cuts", per quei giorni in cui il caldo picchia. - *JUSTIN CHAPPLE*

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

foto di GREG DUPREE





MAD GENIUS TIP

Arrostite questo cosciotto di agnello per lungo tempo a bassa temperatura per ottenere una cottura tra media e al sangue.

Cosciotto di agnello al forno con yogurt al coriandolo e jalapeño

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 55 MINUTI
DOSI PER: 8-10 PERSONE

Le fette di cosciotto di agnello servite fredde sono un piatto principale infallibile. Una salsa allo yogurt aromatizzata al lime e coriandolo, lievemente acidula, completa la ricetta alla perfezione.

- **3** **spicchi d'aglio**
- **2** **scalogni**
- **2** **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **1** **cucchiaino di semi di cumino**
- **1** **cucchiaio e 1/2, più un cucchiaino di sale kosher (o fleur de sel)**
- **2** **cucchiaini e 1/4 di pepe nero macinato**
- **1** **cosciotto d'agnello da 1,5 kg**
- **3** **peperoncini jalapeño, o altri peperoncini piccanti**
- **230 g** **di yogurt greco**
- **30 g** **di foglie di coriandolo fresco**
- **3** **cucchiai di succo fresco di lime**
- **2** **cucchiai di cipollotto tritato**
- **4** **filetti di acciughe sott'olio**
- **½** **cucchiaino di fleur de sel, sale Maldon, o altro sale a fiocchi**
- **Pane tipo pita**

1. Preriscaldate il forno a 160°C. Unite aglio, scalogno, olio extravergine d'oliva, semi di cumino, 1 cucchiaio e mezzo di sale kosher e 2 cucchiaini di pepe in un macinaspezie o piccolo robot da cucina munito di lama di metallo. Azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto granuloso. Massaggiate il cosciotto d'agnello con il composto di spezie da tutte le parti quindi legatelo con lo spago da cucina. Trasferite l'arrosto su una teglia da forno.

2. Cuocete nel forno preriscaldato finché la temperatura interna non raggiunga 60°C, da 1 ora e 20 minuti a 1 ora e 30 minuti. Trasferite l'arrosto su un piatto e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Coprite con carta stagnola e trasferite in frigorifero per 1 ora.

3. Nel frattempo tritate i peperoncini jalapeño e scartatene i semi. Unite yogurt, coriandolo fresco, succo di lime, jalapeño tritati, cipollotto, acciughe, 1 cucchiaino di sale kosher e 1/4 di cucchiaino di pepe in un piccolo robot da cucina munito di lama di metallo. Azionate l'apparecchio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, per circa 45 secondi.

4. Rimuovete lo spago dall'arrosto. Affettate la carne e salatela con i fiocchi di sale. Decorate con qualche foglia di coriandolo fresco. Servite con salsa di yogurt e pita.

VINO Côtes du Rhône complesso e profumato: Coudoulet de Beaucastel 2016



MAD GENIUS TIP
La paprika affumicata è un trucco utile per dare una sferzata di gusto al pesce, senza bisogno di ricorrere al fuoco.

Salmone alla paprika affumicata e ananas

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI, PIÙ 16 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 6 PERSONE

Fa troppo caldo anche per la griglia? Paprika affumicata e ananas impartiscono al salmone un sentore di BBQ senza bisogno di accendere il fuoco. Ricordate, il sale Kosher è molto meno salato di quello marino da tavola quindi, se dovete sostituirlo, utilizzate il Maldon o il fleur de sel. Se invece dovete usare il sale marino da tavola, dimezzatene le dosi.

- **100 g** di zucchero integrale di canna
- **120 g** di sale kosher (oppure di sale Maldon o fleur de sel)
- **1** cucchiaio di paprika affumicata
- **2** cucchiaini di aglio in polvere
- **2** cucchiaini di origano essiccato
- **2** cucchiaini di cumino macinato
- **2** cucchiaini di peperoncino piccante in polvere
- **1** cucchiaino di pepe nero macinato
- **180 ml** di succo di ananas
- **1** filetto di salmone da circa 1,3 kg

1. Unite zucchero di canna, sale, paprika, aglio in polvere, origano, cumino, peperoncino e pepe nero in una ciotola di medie dimensioni. Trasferite 4 cucchiai del composto di spezie in una piccola ciotola e aggiungete il succo di ananas. Coprite con pellicola alimentare e conservate in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Mettete da parte il composto di spezie rimanente.

2. Preparate una pirofila di vetro o ceramica da 33 x 22 cm. Foderatela con pellicola alimentare, lasciando un eccesso di 30 cm sui due lati lunghi. Distribuite sulla pellicola uno strato del composto di spezie, un po' più grande della misura del pesce. Appoggiate il pesce sopra il composto di spezie, con la pelle rivolta verso l'alto. Con l'eccesso di pellicola alimentare, avvolgete bene il salmone. Chiudete la pirofila con un altro pezzo di pellicola e conservate in frigorifero per 10-12 ore.

3. Rimuovete la pellicola di plastica, sciacquate il pesce e tamponate con carta assorbente. Appoggiate una griglia all'interno di una teglia e ungete la griglia con poco olio. Appoggiate il salmone sulla griglia, il lato con la pelle rivolto verso il basso. Spennellatelo con 2 cucchiai di composto di succo di ananas. Trasferitelo in frigorifero, senza coprirlo, finché sulla superficie del salmone non si formi una pellicola opaca, per circa 4 ore.

4. Preriscaldate il forno a 230 °C con la griglia sistemata sul terzo superiore. Trasferite il salmone su una placca da forno leggermente unta di olio extravergine d'oliva. Spennellate il pesce con abbondante composto di succo di ananas e cuocete nel forno già caldo finché il pesce non presenti bordi opachi, circa 8 minuti. Spennellatelo ancora con succo d'ananas, quindi accendete il grill alla massima temperatura e arrostite finché la cottura non sia ultimata e la superficie dorata e sfrigolante, circa 8 minuti. Lasciate riposare per 5 minuti prima di servire.

VINO Pinot nero elegante e speziato: Riserva Weingut Stroblhof 2016



MAD GENIUS TIP

Marinate il pollo da freddo, dopo averlo affettato, per intensificarne l'aroma e mantenerlo succulento.

Lesso di pollo al vino con erbe aromatiche

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 9 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 6-8 PERSONE

Il verjus, ottenuto da uve ancora acerbe, è un liquido ad alto tasso di acidità ma dal sapore fresco. È un ingrediente ideale per lessare le carni particolarmente magre.

- **700 ml di acqua**
- **5 petti di pollo con la pelle (circa 2 kg in tutto)**
- **1 cucchiaino di pepe nero in grani**
- **500 ml, più un cucchiaio di verjus blanc (vedi nota qui sotto)**
- **2 rametti di prezzemolo**
- **2 rametti di aneto fresco**
- **1 rametto di dragoncello**
- **230 ml di olio extravergine d'oliva**
- **5 cucchiai di prezzemolo tritato**
- **5 cucchiai di aneto fresco tritato**
- **5 cucchiai di dragoncello tritato**
- **2 cucchiaini di sale**
- **¾ di cucchiaio di fleur de sel, sale Maldon, o altro sale a fiocchi**

1. In una casseruola di grandi dimensioni unite 700 ml di acqua, petti di pollo, grani di pepe, 500 ml di verjus blanc, rametti di erbe aromatiche e 1 cucchiaino e mezzo di sale. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto, quindi abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire finché la temperatura interna del pollo non raggiunga 68°C, per 25-30 minuti. Con le pinze, trasferite il pollo su un piatto e lasciate riposare per 30 minuti. Nel frattempo filtrate il brodo ottenuto dalla cottura del pollo con un colino a maglia fine. Mettete da parte 180 ml del brodo filtrato e scartate il resto.

2. Rimuovete la pelle dal pollo e staccate la carne dalle ossa, senza romperla. Scartate la pelle e le ossa. Tagliate i petti di pollo a fette alte 1 cm e mettetele in una pirofila.

3. Unite olio extravergine d'oliva, erbe tritate, 1/2 cucchiaino di sale e 180 ml di brodo filtrato in una ciotola; mescolate accuratamente con una frusta. Versate il condimento sopra il pollo nella pirofila; coprite con pellicola alimentare e mettete in frigorifero per 8 ore o tutta la notte.

4. Togliete dal frigorifero 1 ora prima di servire e portate a temperatura ambiente. Trasferite il pollo su un piatto di portata e guarnitelo con la marinatura di erbe aromatiche. Irrorate con 1 cucchiaio di verjus blanc e cospargete con fiocchi di sale.

NOTA Se non riuscite a reperire il verjus blanc, usate 950 ml d'acqua e 250 ml di vino bianco secco per lessare il pollo. Prima di servire irrorate con 1 cucchiaio di aceto di vino bianco invece del verjus blanc.

VINO Sancerre con sentori di limone, leggermente erbaceo: Sancerre Pascal Jolivet 2017



MAD GENIUS TIP
Scegliete tonno in scatola di alta qualità, per dare a questa salsa la giusta consistenza cremosa.

Filetto di maiale tonnato con insalata estiva

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 40 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

In questa variante della ricetta classica, il filetto di maiale sostituisce il vitello e la salsa tonnata richiede poco tempo. Il maiale, la salsa e le verdure possono essere preparati con un giorno d'anticipo, ideale per chi deve preparare una cena veloce.

- 1 **filetto di maiale, da circa 700 g**
- 2 **cucchiaini di sale**
- 1 **cucchiaino e mezzo di pepe nero macinato**
- 230 g **di maionese**
- 1 **scatola (da 140 g) di tonno**
- 2 **cucchiai di succo di limone**
- 160 g **di insalata novella o di misticanza**
- 350 g **di pomodori misti**
- 4 **carote colorate**
- 4 **cetrioli**
- 8 **ravanelli**

1. Legate il filetto di maiale con uno spago da cucina e conditelo con 3/4 di cucchiaino di sale e 3/4 di cucchiaino di pepe. Mettetelo su una placca da forno con il lato grasso rivolto verso l'alto e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Preriscaldate il forno a 220°C. Infornate e cuocete il filetto finché il grasso non cominci a dorarsi, per circa 15 minuti. Abbassate il forno a 190°C, senza aprirne la porta. Cuocete finché la temperatura interna della carne non raggiunga 57°C, per 25-30 minuti. Trasferite il filetto su un piatto e lasciate raffreddare completamente, per circa 1 ora. Coprite con carta stagnola e mettete in frigorifero per 2 ore.

3. Nella ciotola di un robot munito di lama di metallo unite maionese, tonno scolato, succo di limone, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe. Azionate l'apparecchio e frullate fino a ottenere una crema liscia e omogenea, per circa 30 secondi.

4. Lavate e asciugate l'insalata novella, tagliate i pomodori, affettate le carote e i cetrioli, e tagliate i ravanelli in 4 spicchi. Unite tutte le verdure in una ciotola di grandi dimensioni e condite con 1/2 cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe.

5. Rimuovete lo spago dal filetto di maiale e tagliate quest'ultimo a fette sottilissime. Servite il maiale e l'insalata con la salsa tonnata.

VINO Rosso maremmano sapido e fruttato: Ciliegiolo Val delle Rose 2016

Filetto di manzo speziato con vinaigrette ai capperi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 5 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Spezie intense e profumate come coriandolo e cumino esaltano il sapore del filetto di manzo servito freddo. La vinaigrette ai capperi condisce sia la carne sia le verdure completando uno squisito piatto di portata.

- **2** **cucchiaini di semi di coriandolo, schiacciati**
- **2** **cucchiaini di semi di cumino dei prati (carum carvi), schiacciati**
- **2** **cucchiaini di semi di finocchio, schiacciati**
- **2** **cucchiaini di paprika affumicata**
- **1** **cucchiaio e 1/4 di sale**
- **2** **cucchiai e 1/4 di pepe nero macinato**
- **1** **filetto di manzo, da circa 1,5 kg**
- **80 ml** **più 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **4** **cucchiai di aceto di Champagne**
- **2** **cucchiai di senape di Digione**
- **2** **cucchiai di capperi piccoli, tritati**
- **2** **cucchiai di prezzemolo tritato finemente**
- **100 g** **di rucola**

1. Mescolate semi di coriandolo, semi di cumino dei prati, semi di finocchio, paprika affumicata, 3/4 di cucchiaio di sale e 2 cucchiaini di pepe in una terrina piccola. Legate il filetto di manzo con lo spago da cucina e massaggiatelo con tutto il composto di spezie su ogni lato. Appoggiatelo su una griglia sistemata all'interno di una teglia da forno e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

2. Preriscaldate il forno a 220°C. Condite la carne con 2 cucchiai di olio extravergine di oliva, massaggiando con le mani per distribuirlo bene. Infornate e cuocete finché la temperatura interna della carne non raggiunga 49°C, circa 35-40 minuti. Sfornate il filetto e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora. Avvolgete nella pellicola alimentare e trasferite in frigorifero per almeno 2 ore.

3. In una ciotola di piccole dimensioni unite aceto, senape, capperi, prezzemolo, 80 ml di olio extravergine d'oliva, 1/2 cucchiaino di sale e 1/4 di cucchiaino di pepe. Rimuovete lo spago dal filetto e tagliate quest'ultimo a fette di circa 6 mm di spessore. Servite freddo o a temperatura ambiente insieme alla rucola e alla vinaigrette.

VINO Un rosso pepato: Montefalco Rosso di Arnaldo Caprai 2016



MAD GENIUS TIP
Usate spezie intere sminuzzate invece di quelle già macinate per un sapore più intenso.



ESTATE HAWAIANA

DI MARTHA CHENG

FOTO DEI LUOGHI DI BAILEY REBECCA ROBERTS FOTO DEI PIATTI DI VICTOR PROTASIO



SHELDON SIMEON SI ISPIRA ALLE TRADIZIONI DELLE ISOLE HAWAII CREANDO PIATTI TROPICALI PERFETTI DA CUCINARE IN VACANZA



Sheldon Simeon (al centro) con (da sinistra) sua figlia Peyton; la moglie Janice; le figlie Chloe e Quinn (seminascosta); il figlio Asher; e l'amica e collega chef Melissa King.

NEL 2013, durante la sua prima apparizione al programma Top Chef, Sheldon Simeon ha imparato una lezione che, in seguito, lo avrebbe portato a definire la filosofia dei suoi tre ristoranti. Era arrivato alla sfida finale restando fedele al suo retroterra filippino, cucinando raffinate versioni di sinigang al tamarindo e adobo di maiale. Ma a un certo punto si era allontanato dai sapori a lui famigliari, cucinando quaglie con garam masala e cioccolato bianco aromatizzato al finocchio, e la fortuna lo aveva abbandonato. È un errore che non ha più commesso. Da allora, per ogni progetto o menù che ha sviluppato, Simeon ha approfondito la storia—la sua, quella della sua famiglia e quella delle Hawaii, il posto dove vive e da cui proviene.

«La grande lezione che ho imparato da quell'esperienza è stata: non provare a essere ciò che non sei», spiega Simeon. «Prima, il mio punto di riferimento era il continente americano, mi ispiravo a ciò che facevano a New York». Dopo essere tornato a casa con in tasca la sconfitta di Top Chef, si è buttato a capofitto nei libri di ricette di suo padre, provenienti dagli Hongwanji, i templi buddisti delle Hawaii. Ha ascoltato le canzoni della cantante hawaiana Edith Kanaka'ole, che celebrano le diverse varietà di limu (alghe) e kalo (taro, una pianta commestibile). E si è concentrato su ciò che più lo appassionava della cucina hawaiana: i ripieni dei pescatori, l'uhu (pesce pappagallo) al forno con lup cheong (salsiccia cinese) e maionese, il profumo dei gamberi che friggono nel burro proveniente dai chioschi ambulanti sulla spiaggia di Oahu, i banchetti sulla strada che cuociono polli interi allo spiedo su legna di kiawe. Si è reso conto che tutte le diverse tradizioni culinarie che si sono mescolate e scontrate su queste piccole isole, a causa delle numerose ondate migratorie—dai primi polinesiani che si sono stabiliti alle Hawaii, agli esploratori e ai missionari occidentali, fino ai lavoratori delle piantagioni provenienti da diversi paesi, tra cui Cina, Giappone, Filippine—costituivano una fonte inesauribile di ispirazione. «Adesso ho adottato un punto di vista prettamente hawaiano», dice Simeon, «invece di guardare verso l'esterno, sto tornando sempre più alle radici».

Simeon è nato a Hilo, sulla Grande Isola, da genitori di origine filippina. Sua madre immigrata direttamente dal paese d'origine, suo padre figlio di prima generazione di lavoratori delle piantagioni. «Casa nostra era un luogo di ritrovo per l'intera comunità», racconta lui, «mio padre cucinava per tutti. Ogni compleanno era festeggiato da noi—anche i luau (grandi festeggiamenti per un matrimonio o, ad esempio, per il primo compleanno di un bambino, nda) e i matrimoni. Per molti fine settimana consecutivi, lui cucinava dall'alba al tramonto».

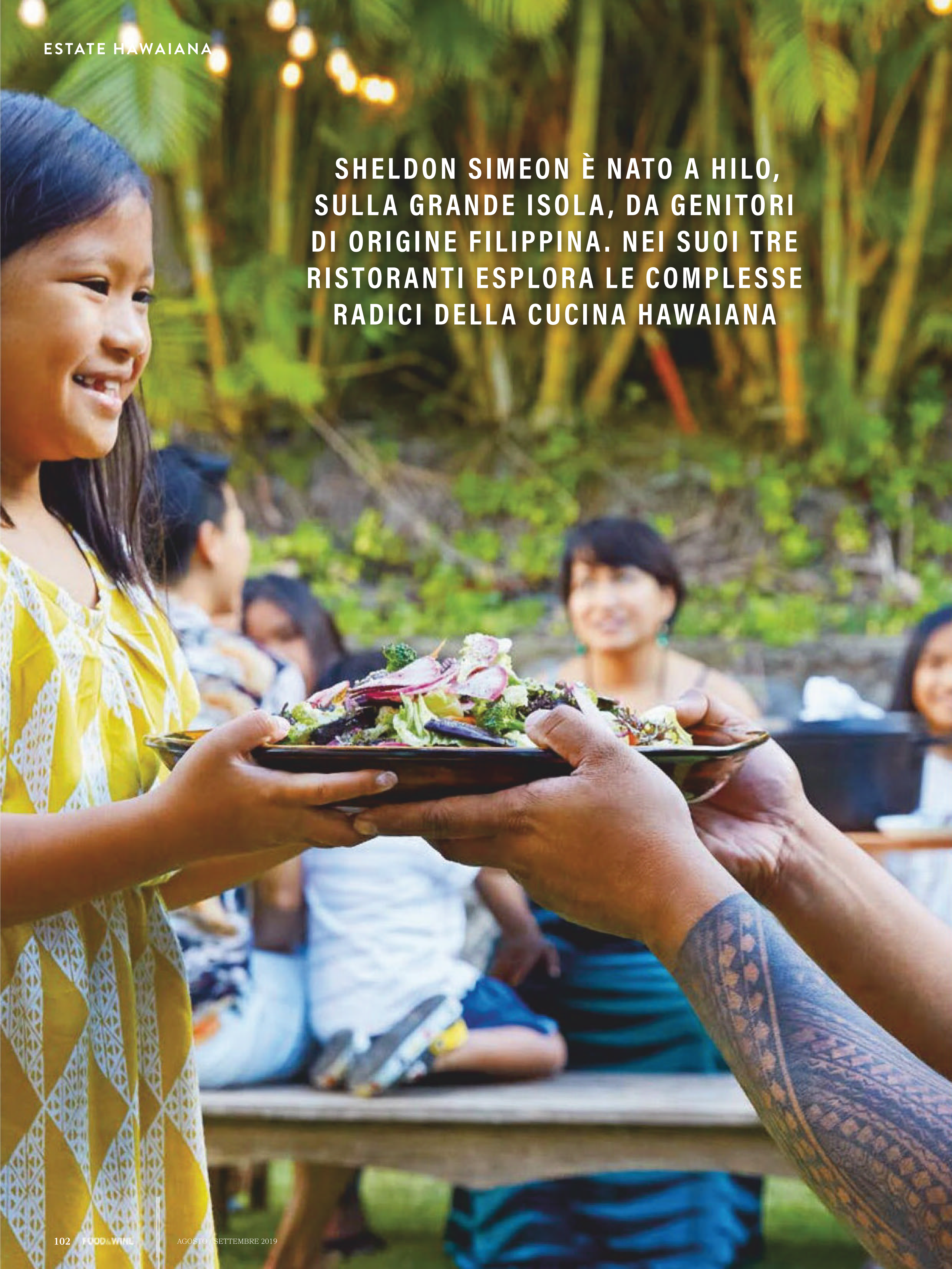
Quando venne il momento di aprire il suo primo ristorante, Simeon provò a infondergli l'atmosfera della sua casa natale. Nel 2014 aprì Migrant nel Wailea Marriott Resort a Maui e, anche se il menù era ispirato ai sapori della sua infanzia, fu subito chiaro che la clientela era prevalentemente costituita da turisti. Simeon decise quindi di non rinnovare l'affitto di Migrant. Lui e la moglie aprirono quindi Tin Roof, un locale di 50 metri quadri con un bancone per il take away accanto a un banco prestiti, dove servivano ciotole di riso e di noodles condite con sapori locali, come il pollo mochiko. Quello spazio aveva ospitato per vent'anni un okazuya, una sorta di rosticceria giapponese a conduzione famigliare i cui proprietari volevano adesso andare in pensione. Sheldon e Janice utilizzarono tutti i loro risparmi per ristrutturarla e riaprire al pubblico. «Non sopporto di veder chiudere i negozi di quartiere», racconta lui. «Non avrei tollerato di vedere Quiznos o Subway prendere il posto di quel locale, e in più volevo tornare a cucinare per i miei conterranei».

Mentre Tin Roof è dedicato ai pasti veloci, l'ultimo ristorante di Simeon, Lineage, aperto alla fine dello scorso anno, è ispirato alle feste e ai luau che si tenevano a casa della sua famiglia e che sono parte integrante del tessuto sociale hawaiano. Questo non significa che la cucina sia pretenziosa. Ciò che spesso caratterizza queste celebrazioni intergenerazionali è l'abbondanza di cibo. I luau sono l'occasione per tutti di cimentarsi nelle loro specialità, come le alette di pollo Huli Huli con ananas grigliato di Simeon, che richiamano alla mente i polli interi allo spiedo venduti ai bordi della strada; il maiale guisantes di suo padre (uno stufato filippino di maiale e piselli); la salsa kamaboko (surimi) di una cognata che a Simeon, cresciuto nei pressi di una fabbrica di crocchette di pesce, riporta alla mente vividi ricordi dell'infanzia. Che venga servito ai suoi figli a una cena di famiglia o nella sala del suo ristorante Lineage, ogni piatto di Simeon affonda le radici nelle complesse e intricate tradizioni hawaiane. Dando così al passato un posto nel presente.

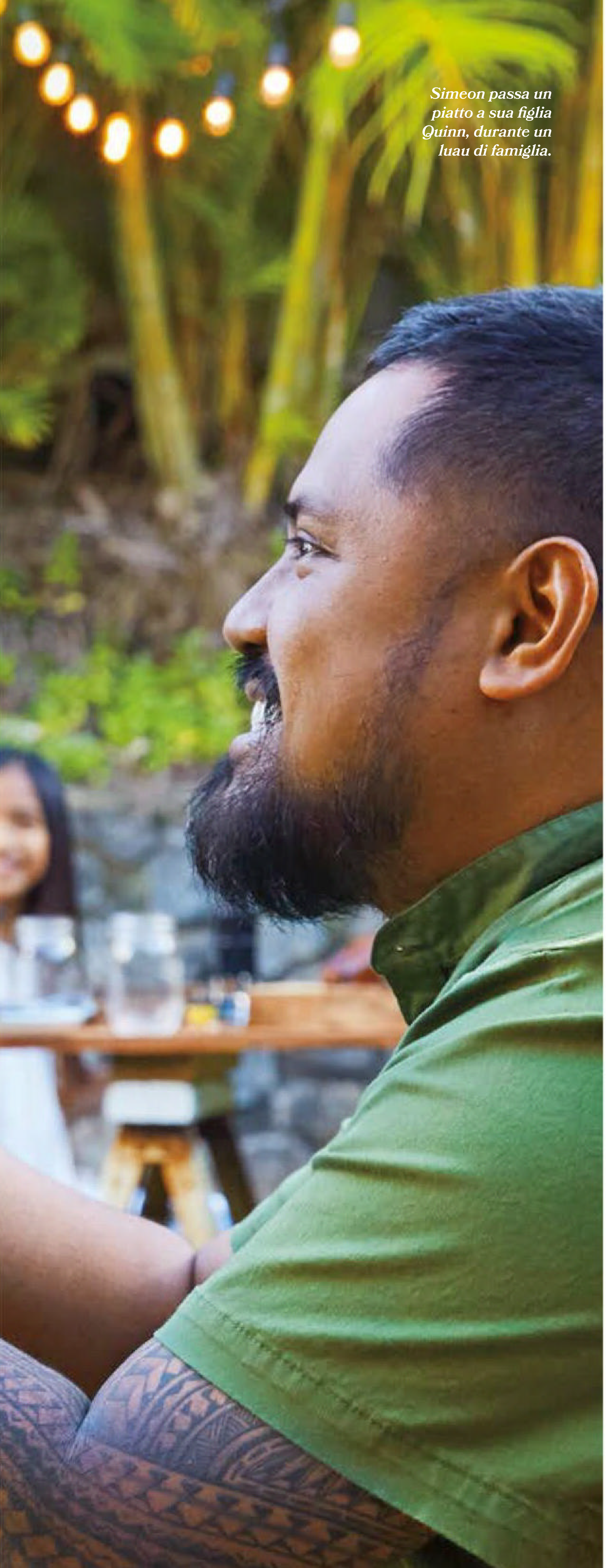
FOOD STYLING: MAGGIE RUGGIERO; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY



Alette di pollo Huli Huli *(ricetta a pag. 106)*



SHELDON SIMEON È NATO A HILO, SULLA GRANDE ISOLA, DA GENITORI DI ORIGINE FILIPPINA. NEI SUOI TRE RISTORANTI ESPLORA LE COMPLESSE RADICI DELLA CUCINA HAWAIANA



Simeon passa un piatto a sua figlia Quinn, durante un luau di famiglia.





Adobo di melanzane (ricetta pag. 106). Sopra. Salsa kamaboko e Gamberi alla hawaiana con aglio e burro (ricette a pag. 105).



Spiedini di manzo pulehu con salsa finadene alla cipolla dolce (ricetta a destra).

Spiedini di manzo pulehu con salsa finadene alla cipolla dolce

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

L'orzo tostato in polvere è l'ingrediente segreto di questi spiedini: rende la marinatura molto pastosa, facendola aderire perfettamente alla carne e contribuendo a renderla croccante in cottura. Simeon li insaporisce con finadene, una salsa a base di soia, con l'aggiunta di cipolle Maui. Se non riuscisste a reperire quest'ultime, potete sostituirle con ciò che avete a disposizione: le cipolle Vidalia o qualunque cipolla dolce e croccante riusciate a procurarvi. Potete trovare mirin e sake nei negozi di specialità asiatiche o su amazon.it

SALSA FINADENE

- 1 **piccola cipolla dolce, tipo Maui**
- 3 **peperoncini piccanti freschi**
- 120 ml **di aceto di mele**
- 4 **cucchiai di salsa di soia**
- 2 **cucchiai di salsa di pesce**
- 1 **cucchiaio di olio extravergine d'oliva**
- 2 **cucchiaini di aglio tritato**

SPIEDINI

- 100 g **di orzo perlato**
- 230 ml **di mirin**
- 120 ml **di sake**
- 230 ml **di salsa di soia**
- 100 g **di zucchero di canna integrale**
- 2 **cucchiai di aceto di sherry**
- 6 **spicchi d'aglio schiacciati**
- 6 **cipollotti**
- 1 **pezzo di zenzero lungo 5 cm**
- 2 **cucchiai di pepe nero in grani**
- 1,5 kg **di lombatello di manzo**
- 2 **cucchiaini di sale kosher, o fleur de sel**
- 1 **cucchiaino di pepe nero macinato**

1. Preparate la salsa finadene: Tagliate la cipolla a fette sottilissime, tritate i peperoncini, scartandone i semi. Unite in una ciotola di piccole dimensioni cipolla, peperoncini, aceto, salsa di soia, salsa di pesce, olio extravergine d'oliva e aglio tritato. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

2. Preparate gli spiedini: Nel frattempo, frullate l'orzo perlato in un macinaspezie o frullatore fino a ottenere una polvere. Scaldate una padella antiaderente a fuoco medio-alto; aggiungete la polvere d'orzo e tostatela, mescolando di tanto in tanto finché non sia dorata, per circa 5 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare nella padella per 2 minuti. Riaccendete il fuoco a medio-alto, unite mirin, sake e mescolate con una frusta fino a ottenere una crema. Aggiungete salsa di soia, zucchero di canna, aceto di sherry, aglio schiacciato, cipollotti a fette, zenzero pelato e tritato e grani di pepe. Cuocete, girando di tanto in tanto, per 15 minuti. Filtrate il composto con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Mettete da parte la salsa all'orzo.

3. Tagliate il lombatello a cubetti da circa 5 cm di lato, salate e pepate. Infilzate i cubetti di carne su 8 spiedini lunghi circa 30 cm. Spennellate con la salsa all'orzo e lasciate riposare a temperatura ambiente mentre accendete il barbecue.

4. Quando la griglia sarà ben calda, appoggiateci gli spiedini e cuocete, girandoli e spennellandoli con la salsa all'orzo di tanto in tanto, per circa 8-10 minuti.

5. Trasferite gli spiedini su un tagliere e lasciateli riposare a temperatura ambiente per 5-10 minuti. Servite con la salsa finadene.

VINO Un Cannonau di Sardegna con note di more e liquirizia: Dule 2014 di Gabbas

Salsa Kamaboko

(FOTO A PAG. 103)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Il tenero kamaboko (una crocchetta di pesce bianca e rosa venduta congelata nei negozi di specialità asiatiche) tagliato a julienne si contrappone al cipollotto croccante in questa salsa cremosa insaporita dal concentrato di dashi (hondashi), ricco di umami. Lo Alaea, sale rosso hawaiano arricchito da argilla vulcanica, aggiunge sapore e intensità. Servitelo con i cracker come appetitoso stuzzichino. Potete trovare hondashi e kamaboko da: sushi-sushi.it.

- 120 g **di formaggio fresco, tipo Philadelphia**
- 4 **cucchiai di maionese**
- 2 **cucchiai di panna acida**
- 4 **cucchiai di cipollotto tritato, più altro per guarnire**
- ½ **cucchiaino di hondashi**
- ¼ **di cucchiaino di Alaea, sale rosso hawaiano (oppure di sale marino)**
- 2 **cucchiaini di sale marino**
- 230 g **di kamaboko**
- **Cracker rettangolari, tipo Tuc**

1. Mescolate formaggio fresco, maionese e panna acida in una ciotola di medie dimensioni fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete cipollotto tritato, hondashi, sale rosso e sale marino.

2. Tagliate il kamaboko a julienne e unitelo alla salsa. Coprite e mettete in frigorifero per almeno 1 ora o tutta la notte.

3. Guarnite con cipollotto tritato e servite con i cracker.

Gamberi alla hawaiana con aglio e burro

(FOTO A PAG. 103)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE
DOSI PER: 6 PERSONE

Ispirandosi ai chioschi ambulanti che vendono gamberetti all'aglio sulla spiaggia a nord di Oahu, Simeon usa burro aromatizzato all'aglio e una saporita marinatura, ottenendo gamberi dolci e succulenti. Potete utilizzare il burro all'aglio avanzato per insaporire pasta, pesce o anche carni.

BURRO ALL'AGLIO

- 1 **testa d'aglio**
- 230 ml **di olio di semi**
- 120 g **di burro, ammorbidito a temperatura ambiente**
- ½ **cucchiaino di sale**

GAMBERI

- 3 **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- 1 **cucchiaio di aceto di vino rosso**
- 120 g **di maionese**
- 4 **cucchiai di succo di lime**
- 1 **cucchiaio di sale**
- 1 kg **di gamberi crudi, sgusciati e puliti**
- 2 **cipollotti**
- 2 **cucchiai di prezzemolo tritato**
- 1 **cucchiaino di paprika**

1. Preparate il burro all'aglio: Preriscaldate il forno a 180°C. Sbucciate tutti gli spicchi d'aglio e metteteli in una teglia di piccole dimensioni. Aggiungete l'olio e coprite con carta stagnola. Cuocete nel forno preriscaldato finché l'aglio non sia morbido e ben dorato, per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora. Togliete l'aglio dall'olio e trasferitelo in un robot da cucina munito di lama di metallo. (Conservate l'olio per un'altro eventuale uso). Aggiungete il burro al robot e azionate l'apparecchio fino a ottenere una crema. Unite il sale e lasciate riposare il composto a temperatura ambiente.

2. Preparate i gamberi: Nel frattempo, mescolate olio extravergine d'oliva, aceto, maionese, succo di lime e sale in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete i gamberi e mescolate accuratamente. Coprite e trasferite in frigorifero per 30 minuti.

3. Scaldate una piastra su fuoco medio-alto. Togliete i gamberi dalla marinatura e scartate quest'ultima. Cuocete i gamberi sulla piastra finché non siano cotti, 1-2 minuti per lato. Trasferiteli in una ciotola di grandi dimensioni e aggiungete il burro all'aglio. Mescolate finché il burro non sia sciolto. Cospargete con cipollotti affettati, prezzemolo tritato e paprika. Trasferite su un piatto di portata e servite immediatamente.

Tempo di conservazione: Potete conservare il burro all'aglio in frigorifero fino a 1 settimana.

VINO Chardonnay corposo: Vigna San Francesco 2016 di Tasca d'Almerita

Alette di pollo Huli Huli

(FOTO A PAG. 101)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Simile al teriyaki, la marinatura Huli Huli di Simeon è contraddistinta da zenzero fresco e piccante, e dolce succo di ananas. Ricordate di girare spesso le alette di pollo per renderle uniformemente croccanti. Le fette glassate di ananas fresco si affumicano sulla griglia e sono un perfetto abbinamento al pollo caramellato.

- 250 ml di succo d'ananas
- 250 ml di brodo di pollo
- 120 ml di salsa di soia
- 100 g di zucchero di canna integrale
- 75 g di ketchup
- 2 cucchiaini di zenzero fresco grattugiato
- 1 cucchiaino e mezzo di aglio tritato finemente
- 1 kg di alette di pollo
- ¼ di cucchiaino di sale
- 1 ananas intero (da circa 1,3 kg)
- Cipollotto tritato, per guarnire

1. Preparate la marinatura: Unite succo d'ananas, brodo, salsa di soia, zucchero, ketchup, zenzero e aglio in una ciotola di medie dimensioni. Mettete da parte circa 250 ml della marinatura e versate il resto in un sacchetto a chiusura ermetica di grandi dimensioni. Aggiungete le alette di pollo, chiudete il sacchetto e mettete in frigorifero a marinare per almeno 3 ore, o tutta la notte.

2. Togliete le alette dalla marinatura e salatele; scartate la marinatura. Accendete il barbecue a un calore medio. Quando il grill sarà caldo, ungetelo con poco olio, appoggiateci le alette e spennellatele con la marinatura conservata. Cuocete, girandole e spennellandole con la marinatura di tanto in tanto, finché non siano ben dorate e la temperatura interna non raggiunga 71°C, per circa 25-35 minuti. Trasferite le alette su un piatto di portata. Pelate e affettate l'ananas a rondelle alte circa 1 cm. Spennellatele con la marinatura, appoggiatele sulla griglia e cuocete per circa 4 minuti, girate e cuocete per altri 4 minuti. Aggiungete l'ananas al piatto di portata insieme alle alette e guarnite con cipollotto tritato. Irrorate con la marinatura avanzata e servite immediatamente.

VINO Chardonnay californiano: La Crema Sonoma Coast 2017.

Adobo di melanzane

(FOTO A PAG. 103)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORE E 50 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Il berberè, un mix di spezie etiope, esalta il gusto della glassa agrodolce delle melanzane saltate. Le alette di pollo aggiungono sostanza e sapore alla salsa. Se preferite, potete gustarle come spuntino dello chef o servirle insieme alle melanzane. Potete trovare la salsa di ostriche nei negozi di specialità asiatiche. Potete trovare il berberè su mercatodelgusto.it

- 500 g di alette di pollo
- 4 cucchiai di olio di semi
- 4 spicchi d'aglio
- 1 pezzo di zenzero lungo circa 2 cm
- 4 cucchiai di salsa di soia
- 1 litro di brodo di pollo
- 230 ml di aceto di mele
- 4 cucchiai di salsa di ostriche
- 2 foglie d'alloro
- 1 cucchiaino di berberè
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato
- 500 g di melanzane lunghe (circa 6 melanzane)
- Basilico tailandese, per guarnire

1. Tagliate le alette di pollo alle giunture, ottenendo 3 pezzi da ciascuna aletta; scartatene le punte (o conservatele per farne del brodo). Scaldate 2 cucchiai d'olio in una casseruola di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete le alette e cuocete finché non siano dorate, circa 5 minuti per lato.

2. Alzate il fuoco; schiacciate gli spicchi d'aglio e aggiungeteli alla casseruola. Cuocete, girando costantemente per 30 secondi. Versate la salsa di soia e cuocete finché il liquido non sia ridotto quasi del tutto, per circa 1 minuto. Aggiungete brodo, aceto, salsa di ostriche, foglie d'alloro, berberè e pepe. Portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco al minimo, coprite e fate sobbollire per 45 minuti.

3. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare per 15 minuti. Togliete le alette dalla casseruola e mettetele da parte. Schiumate il liquido, togliendo lo strato di grasso in superficie. Portate a ebollizione a fuoco medio e cuocete finché non si addensi, per circa 30 minuti. Mettete da parte la salsa.

4. Tagliate la melanzana a pezzi di circa 2 o 3 cm. Scaldate 2 cucchiai d'olio in una padella antiaderente di grandi dimensioni a fuoco alto. Aggiungete i pezzi di melanzana e cuocete finché non siano dorati da tutti i lati, da 8 a 10 minuti. Aggiungete la salsa conservata e mescolate. Trasferite le melanzane su un piatto di portata. Guarnite con basilico tailandese e servite con le alette di pollo.

Insalata di saimin con spalla di maiale allo zenzero

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 8 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Il saimin, una zuppa coi noodles hawaiana, diventa un'insalata di ramen fredda con l'aggiunta di filamenti d'uovo e di alga nori e di un rinfrescante condimento a base di dashi. Completata da croccante maiale alla griglia, germogli di fagiolo e cetrioli sottaceto giapponesi, può essere servita come pasto ristoratore o come sostanzioso contorno durante una cena in famiglia. Potete trovare il nori nei negozi di specialità asiatiche.

SPALLA DI MAIALE

- 12 kg di spalla di maiale disossata
- 230 ml di salsa di soia
- 200 g di zucchero
- 1 testa d'aglio (circa 16 spicchi)
- 1 pezzo di zenzero lungo circa 7 cm
- 1 cipollotto

INSALATA DI SAIMIN

- 350 g di ramen istantaneo
- 2 cucchiaini di olio di semi
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero macinato
- 100 g di germogli di fagioli o di soia, sbollentati
- 50 g di alga nori
- 4 cipollotti
- 50 g di cetrioli sott'aceto a fette, tipo kyurizuke
- 120 ml di brodo dashi
- 120 ml d'acqua
- 60 ml di aceto di riso
- 60 ml di sake

1. Preparate la spalla di maiale: Tagliate la spalla di maiale in 2 tranci di ugual misura. Mettete la carne in un sacchetto a chiusura ermetica di grandi dimensioni e aggiungete salsa di soia, zucchero, aglio pelato e schiacciato, zenzero pelato e schiacciato e cipollotto schiacciato. Chiudete il sacchetto e lasciate riposare in frigorifero per 8 ore o tutta la notte.

2. Togliete la carne dalla marinatura e scartate quest'ultima. Accendete il fuoco del barbecue e ungete la griglia con olio di semi. Quando la griglia sarà ben calda, appoggiateci la carne e cuocete per circa 6 minuti, girate e cuocete altri 6 minuti, o finché la temperatura interna non raggiunga 60°C. Togliete la carne dalla griglia e lasciatela riposare per 5 minuti. Tagliate la carne a fette sottili.

3. Preparate l'insalata di saimin: Cuocete i noodles del ramen istantaneo seguendo le indicazioni della confezione, ma non utilizzate il pacchetto di spezie incluso nella stessa. Scolate i noodles e metteteli in una ciotola di grandi dimensioni. Scaldate l'olio in una padella antiaderente di piccole dimensioni a fuoco medio. In una ciotola di piccole dimensioni unite uovo, sale, pepe, e mescolate con una frusta. Versate il composto nella padella, inclinandola e roteandola per distribuirlo uniformemente sul fondo. Cuocete finché non si solidifichi, per 1 minuto. Togliete la frittata dalla padella e tagliatela a striscioline. Guarnite i noodles con pezzi di carne, strisce di frittata, germogli di soia, alga nori tagliata a striscioline, cipollotti a fette e cetrioli sott'aceto.

4. Mescolate brodo dashi, acqua, aceto e sake in una ciotola di piccole dimensioni. Condite l'insalata con il composto.

VINO Rosé fresco e floreale con sentori di mandorle amare: Cerasuolo d'Abruzzo Baldovino 2017 della Tenuta I Fauri



Insalata di saimin con spalla di maiale allo zenzero (ricetta a sinistra).





Patate dolci al cartoccio con caramello di cocco. A destra. Pannocchie di mais alla griglia con maionese al lime.

Pannocchie di mais grigliate con maionese al lime

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 25 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Questa salsa cremosa deve molto sapore al sichimi togarashi, una miscela tradizionale giapponese composta da 7 spezie, tra cui peperoncino e alga nori. Potete trovarla, come anche l'aonori (fiocchi di alga essiccata), nei negozi di specialità asiatiche o su amazon.it

Olio di semi
120 g di fettine di formaggio fuso, tipo Sottilette
80 g di panna acida
60 g di maionese
10 g di foglie di coriandolo fresco
2 cucchiai di succo di lime
1 cucchiaino di sichimi togarashi, o ½ cucchiaino di peperoncino macinato
1 spicchio d'aglio
8 pannocchie di mais
Aonori (fiocchi di alga essiccata), facoltativo
4 fette di lime

1. Accendete il fuoco nel barbecue e ungete la griglia con olio di semi. Tritate le fettine di formaggio con un robot da cucina munito di lama di metallo. Unite panna acida, maionese, coriandolo, succo di lime, sichimi togarashi e aglio tritato; azionate l'apparecchio a scatti fino ad amalgamare il composto. Trasferitelo in una ciotola di grandi dimensioni.

2. Appoggiate le pannocchie sulla griglia e cuocete, girando di tanto in tanto, finché non siano tenere e leggermente abbrustolite, per circa 8 minuti. Trasferite le pannocchie nella ciotola con il composto di formaggio e mescolate. Mettetele su un vassoio, cospargetele di aonori e servitele con fette di lime.

Patate dolci al cartoccio con caramello di cocco

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE
DOSI PER: 8 PERSONE

Cotte direttamente nelle braci, queste tenerissime patate dolci al cartoccio diventano un contorno memorabile grazie al caramello di cocco e zenzero.

800 ml di latte di cocco
100 g di zucchero di cocco
½ cucchiaino di sale
1 cucchiaino di olio di cocco
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
50 g di zenzero
4 patate dolci a pasta arancione
80 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente

1. Unite in una casseruola di medie dimensioni 400 ml di latte di cocco, zucchero di cocco e sale. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto; quindi abbassate a fuoco basso e fate sobbollire, girando di tanto in tanto, per 30 minuti. Durante gli ultimi 5 minuti di cottura, cominciate a mescolare più frequentemente, raschiando il fondo della casseruola finché la salsa non si raddensi e diventi color caramello. Spegnete il fuoco, aggiungete olio di cocco ed estratto di vaniglia.

2. In un'altra casseruola di medie dimensioni unite altri 400 ml di latte di cocco e zenzero tritato. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto quindi spegnete il fuoco e lasciate riposare 30 minuti. Filtrate con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Unite il composto filtrato al caramello di cocco e mescolate bene.

3. Avvolgete ogni patata in due fogli di carta stagnola e mettetele direttamente tra le braci del barbecue. Cuocetele nelle braci, girandole ogni tanto, finché non siano tenere, da 40 minuti a 1 ora. Toglietele dalle braci e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente per 10-15 minuti. Togliete la carta stagnola e tagliate le patate a metà. Condite con burro e la salsa di caramello di cocco.



A NEW LEAF

Rallegrate la vostra cucina estiva con queste divertenti ricette a base di erbe aromatiche

TESTO DI
JOSH MILLER

RICETTE DI
PAIGE GRANDJEAN E LIZ MERVOSH

FOTO DI
GREG DUPREE



Fiori commestibili e rametti di aneto affiorano da sottili strati di carta musica, in una ricetta insolita e delicata (a pag. 121).

Il pesto non è l'unico modo di utilizzare le erbe fresche, in cucina: è arrivato il momento di spingersi oltre. Perché non sigillarle tra strati sottili di pasta? O cuocerle al vapore riducendole in crema da spalmare sui crostini? O mescolarle con panna fresca e cioccolato in un vellutato semifreddo? Ecco come farle rinascere a nuova vita.



PREMI & SIGILLA

Come un fiore secco conservato tra le pagine di un libro, la foglia di un'erba intatta, imprigionata in un sottile impasto, ha una ridotta esposizione all'azione ossidante dell'aria, mantenendo così intatto il colore originario. Lo stesso, versatile impasto può essere utilizzato per preparare i ravioli al basilico (a destra, ricetta a pag. 121), dorati e croccanti fogli di carta musica (foto a pag. 111, ricetta a pag. 121)—o entrambi. Erbe dalle foglie tenere come il basilico o l'aneto sono le più adatte a questa sottile e delicata pasta; erbe aromatiche più coriacee come il timo e il rosmarino, potrebbero facilmente romperla.



INSAPORISCI & FRIGGI

Piccoli, salati e croccanti cubetti di patata dolce fritta accompagnano un maiale speziato alle erbe nei tacos al chorizo verde e patate. Sapore pungente e colore verde arrivano da una densa pasta di peperoncini abbrustoliti, coriandolo e origano. Andate a pag. 117 per la ricetta.



MESCOLA & CONGELA

Manciate di menta sono immerse nella crema all'uovo di questo semifreddo alla menta e stracciatella; una cottura a fuoco lento facilita il rilascio degli olii essenziali, senza alterare il colore. Il metodo migliore per estrarre il sapore dalla menta è, prima di tutto, quello di schiacciarne le foglie con un matterello o con il dorso di un cucchiaio e liberare gli olii profumati. Andate a pag. 120 per la ricetta.



CUOCI & CONSERVA

Cuocere le erbe al vapore, un metodo che abbiamo imparato dalla scrittrice Paula Wolfert, le ammorbidisce grazie all'esposizione a un calore moderato e aiuta a preservarne sia il gusto sia il colore, come in questa ricetta di feta marinata al limone ed erbe aromatiche. Immergere il mix di erbe in olio d'oliva le protegge dal contatto con l'aria e allunga il loro tempo di conservazione in frigo (ricetta a destra). Servitela con pane tostato come antipasto, o come accompagnamento a kebab o costolette d'agnello.

Feta marinata al limone con erbe aromatiche

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 5 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: 12 PERSONE

Punteggiata di uvetta e profumata al limone, questa marmellata di erbe e bietole si accompagna perfettamente con la feta.

30 g di uvetta
6 strisce di scorza di limone
60 ml di succo di limone
450 g di bietole
25 g di foglie di coriandolo
50 g di foglie di menta fresca
50 g di foglie di prezzemolo
750 ml di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di coriandolo macinato
1 cucchiaino di peperoncino di Aleppo, oppure di paprika
2 cucchiai di timo fresco tritato
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di marmellata di limone
340 g di feta
6 spicchi d'aglio
6 rametti di timo
Cracker o crostini, per servire

1. Unite uvetta e succo di limone in una ciotola di piccole dimensioni; lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Scolate e mettete da parte l'uvetta.

2. Nel frattempo, tritate grossolanamente le bietole, scartando le coste più dure. Versate 1 dito d'acqua in una pentola di grandi dimensioni; portate a ebollizione a fuoco alto. Inserite un cestello per la cottura a vapore nella pentola e riempitelo di bietole tritate. Coprite e cuocete a fuoco medio-basso per 10 minuti. Aggiungete foglie di coriandolo, menta e prezzemolo; coprite e cuocete a vapore finché le erbe aromatiche non siano appassite, per circa 3 minuti. Togliete il composto di erbe e bietole dal cestello e disponetelo in una teglia. Lasciatelo raffreddare per 10 minuti quindi strizzatelo e tritatelo finemente.

3. Scaldate 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete coriandolo macinato, peperoncino di Aleppo e cuocete, girando di tanto in tanto, per 10 secondi. Aggiungete composto di bietole e timo tritato; abbassate il fuoco al minimo e cuocete per 10 minuti. Aggiungete sale, marmellata di limone, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva e uvetta. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare completamente, per circa 30 minuti.

4. Formate 24 palline con il composto di erbe. Tagliate la feta in 24 cubetti. Preparate 6 barattoli di vetro a chiusura ermetica. Riempite ciascuno di essi con 4 palline di erbe e 4 cubetti di feta. Versate in ognuno circa 120 ml di olio extravergine d'oliva. Aggiungete 1 spicchio d'aglio schiacciato, 1 rametto di timo e 1 striscia di scorza di limone ad ogni barattolo. Chiudete i barattoli e lasciateli riposare in frigorifero per almeno 4 ore, fino a un massimo di 5 giorni. Portate a temperatura ambiente, per circa 30 minuti, prima di servire. Servite con cracker o crostini.

Tacos al chorizo verde e patate

(FOTO A PAG. 114)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

80 ml di olio di semi
2 patate
1 cucchiaino e ¼ di sale
Chorizo verde (segue ricetta)
80 ml di brodo di pollo
1 cipolla bianca
15 g di foglie di coriandolo fresco
18 piccole tortillas di mais
Spicchi di lime, per guarnire

1. Scaldate l'olio in una padella antiaderente a fuoco medio. Sbucciate le patate, tagliatele a cubetti e aggiungetele alla padella. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, finché non siano ben dorate, da 12 a 15 minuti. Trasferitele su un piatto foderato di carta assorbente e cospargetele con mezzo cucchiaino di sale. Senza lavare la padella, scaldatela a fuoco medio-alto e aggiungete il chorizo. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché non sia cotto, per circa 5 minuti. Aggiungete il brodo di pollo e mezzo cucchiaino di sale. Cuocete, mescolando occasionalmente, finché non si asciughi quasi del tutto, da 30 secondi a 1 minuto.

2. Tritate la cipolla e sciacquatela con acqua corrente fredda. Scolatela e mescolatela con coriandolo fresco tritato e 1/4 di cucchiaino di sale. Farcite ogni tortilla con 2 cucchiai di chorizo, 1 cucchiaio di patate e 1 cucchiaino del composto di cipolla. Servite con gli spicchi di lime.

BIRRA Birra artigianale: 90 Minute IPA di Dogfish Head

Chorizo Verde

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 700 G

Procuratevi carne trita di maiale con una buona percentuale di grasso. Non lasciate riposare il chorizo per più di 30 minuti, per evitare che l'acidità ne modifichi la consistenza. La cottura imbrunisce leggermente le erbe; aggiungete un tocco di spinaci in polvere per ravvivarne il colore.

1 peperoncino tipo serrano (o altro peperoncino di media-piccantezza)
1 peperoncino tipo poblano (o altro peperoncino dolce)
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di semi di coriandolo
1 cucchiaino di semi di cumino
25 g di foglie di coriandolo fresco
60 ml di aceto di mele
2 cucchiai di spinaci in polvere (facoltativo)
1 cucchiaio di origano fresco tritato
¾ di cucchiaino di sale
450 g di macinato di maiale

1. Cuocete i peperoncini a fuoco vivo sui fornelli oppure sotto il grill del forno, girando di tanto in tanto, finché non siano ben abbrustoliti da tutte le parti, circa 2

COME TRATTARE LE ERBE

CONSERVAZIONE
Slegate i mazzetti di erbe fresche; sciacquatele e asciugatele con cura. Eliminate circa mezzo centimetro di gambo. Riponete le erbe, con il gambo verso il basso, in un bicchiere con due dita d'acqua. Prezzemolo, coriandolo, menta e aneto possono essere refrigerati; lasciate invece il basilico a temperatura ambiente per preservarne il colore verde brillante.

COLTIVAZIONE
Sia che abbiate un grande orto a disposizione, un paio di vasi di terracotta sul terrazzo o un soleggiato bancone di cucina, coltivare le erbe in casa è facile. Avete poco spazio? Cercate un vaso di coltura per erbe aromatiche con collettore d'acqua incorporato (nei vivai o negozi specializzati).

DECORAZIONE
Non cedete alla tentazione di guarnire i piatti con le erbe aromatiche in anticipo — tritare le loro foglie delicate, infatti, espone le loro cellule all'ossigeno, favorendone una veloce ossidazione. Per un risultato ottimale, tritate le erbe con un coltello molto ben affilato poco prima di utilizzarle.



FRULLARE & CONDIRE

Verdure estive grigliate sono abbinate a un condimento a base di erbe e peperoncino nella ricetta delle verdure grigliate al garam masala con chutney piccante alla menta. L'utilizzo di un robot da cucina per il chutney permette di conservare il colore delle erbe, tritandole e immergendole nell'olio allo stesso momento. Il caldo e l'ossigeno sono nemici delle erbe: entrambi rompono le molecole di clorofilla che sono le responsabili della colorazione, trasformando in pochissimo tempo un bel verde smeraldo in uno spento marrone. Si consiglia di condire i vegetali e il riso con il chutney al momento di servirli (ricetta a pag 120).



minuti per peperoncini più piccoli, e 6 minuti per quelli più grandi. Trasferiteli in una ciotola di medie dimensioni e coprite con pellicola alimentare. Lasciateli riposare per 15 minuti quindi pelateli e rimuovetene i semi. Tamponateli con carta assorbente e mettete da parte i semini.

2. Scaldate una padella di medie dimensioni a fuoco medio. Aggiungete spicchi d'aglio non pelati e cuocete, girando di tanto in tanto, finché non siano abbrustoliti e ammorbiditi, per circa 12 minuti. Lasciateli raffreddare quindi pelateli. Aggiungete i semi di coriandolo e cumino alla padella. Cuocete, mescolando sempre, finché non siano fragranti, per circa 20 secondi. Macinate i semi in un macinaspezie oppure in un mortaio.

3. Unite peperoncini, aglio, spezie macinate, coriandolo, aceto, spinaci in polvere, origano e sale in un robot da cucina munito di lama di metallo. Azionate l'apparecchio per 1 minuto, raschiatene i bordi con una spatola di gomma e azionate ancora per 30 secondi. Coprite il composto e trasferitelo in frigorifero per 30 minuti.

4. Rompete il macinato di maiale con le mani e mettetelo in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete il composto di peperoncini e unite finché non sia ben amalgamato. Coprite e mettete in frigorifero per 30 minuti.

Verdure grigliate al garam masala con chutney piccante alla menta

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 4-6 PERSONE

Grigliate le verdure in anticipo e servitele a temperatura ambiente per un pranzo leggero o come insolito contorno. Per riscaldarle, mettete semplicemente le verdure su una placca da forno e infornatele a 180°C finché non raggiungano la temperatura desiderata.

Olio di semi
2 cucchiaini di curry
1 cucchiaino e ¼ di sale
¼ di cucchiaino di zenzero macinato
¼ di cucchiaino di garam masala
2 pannocchie di mais
1 cipolla rossa
600 g di cavolfiore
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
250 g di okra
2 zucchine gialle e verdi
100 g di cipollotto
50 g di foglie di coriandolo fresco
25 g di foglie di menta
120 ml d'acqua
2 cucchiai di succo di limone
1 cucchiaino di peperoncino fresco tritato
2 cucchiaini di zenzero fresco tritato
1 cucchiaino di aceto di vino rosso
30 g di foglie di erbe aromatiche miste (tra coriandolo, menta e basilico)
Riso basmati, per servire

1. Accendete il fuoco del barbecue, pulite la griglia e ungetela leggermente con olio di semi.

2. Mescolate in una ciotola di piccole dimensioni curry, 1 cucchiaino di sale, zenzero macinato e garam masala. Disponete su una placca pannocchie di mais, cipolla pelata e tagliata a spicchi, e pezzetti di cavolfiore. Cospargete con 2 cucchiaini del composto di spezie e irrorate con 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva. Tagliate le zucchine a metà nel senso della lunghezza, quindi affettatele per ricavare dei semicerchi. Tagliate l'okra a metà nel senso della lunghezza. Unite zucchine e okra in una ciotola di grandi dimensioni, condite con il composto di spezie rimanente e 1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva.

3. Grigliate mais, cipolla e cavolfiore sulla griglia, girando di tanto in tanto, finché non siano teneri e un po' abbrustoliti, circa 4 minuti per lato. Trasferite le verdure su un vassoio. Grigliate okra e zucchine, circa 2 minuti per lato, quindi trasferitele in una ciotola di grandi dimensioni. Con l'aiuto di un coltello separate i chicchi di mais dalla pannocchia. Aggiungete alla ciotola chicchi di mais, cipolla e cavolfiore. Coprite per tenere al caldo.

4. Tritate finemente le parti bianche dei cipollotti e tritate grossolanamente quelle verdi; mettete da parte. Per fare il chutney, mettete le parti bianche nel frullatore con coriandolo, menta, 120 ml d'acqua, succo di limone, peperoncino, zenzero, aceto, 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale. Frullate per 30 secondi.

5. Spezzate le foglie di erbe aromatiche con le mani e aggiungetele, insieme alle parti verdi dei cipollotti, alla ciotola con le verdure. Salate e mescolate bene. Servite con riso e chutney alla menta.

Semifreddo alla menta

(FOTO A PAG. 115)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 8 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Per ottenere la variegatura in questo dessert, dovete delicatamente versare il cioccolato nella crema all'uovo e mescolare solo una volta o due (il composto si mescolerà ulteriormente quando lo verserete nello stampo prima di congelarlo). Schiacciate la menta con il dorso di un cucchiaio o con un matterello per favorire il rilascio degli olii essenziali.

230 ml di panna fresca
115 g di cioccolato fondente al 70% di cacao
2 cucchiaini di olio di cocco
4 uova
200 g di zucchero
30 g di menta fresca
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
Un pizzico di sale

1. Foderate uno stampo da plumcake con pellicola alimentare, lasciando un bordo di 10 cm da ogni lato. Montate la panna in una planetaria munita di frusta a filo per 1 minuto e mezzo. Coprite e mettete in frigorifero.

2. Portate a ebollizione 2 dita d'acqua in una casseruola di medie dimensioni. Appoggiateci sopra una ciotola termoresistente o una casseruola più piccola per la cottura a bagnomaria. Tritate il cioccolato e mettetelo nella ciotola a bagnomaria insieme all'olio di cocco. Mescolate di tanto in tanto per 4 minuti o finché il cioccolato non sia sciolto. Togliete la ciotola dalla casseruola e lasciate raffreddare per 15 minuti.

3. Nel frattempo unite uova, zucchero, menta, estratto di vaniglia e sale in un'altra ciotola termoresistente. Cuocete, mescolando sempre con la frusta, finché non raggiunga una temperatura di 74°C, per circa 18 minuti. Filtrate il composto con un colino a maglia fine e trasferitelo nella ciotola di una planetaria munita di frusta a filo. Azionate l'apparecchio ad alta velocità e montate finché non diventi denso, chiaro e a temperatura ambiente, da 6 a 8 minuti.

4. Unite metà della panna montata alla crema all'uovo e mescolate delicatamente. Incorporate quindi il resto della panna montata. Irrorate con il cioccolato fuso mescolando delicatamente 2 o 3 volte, creando un effetto variegato. Versate il composto nello stampo e chiudete con il bordo della pellicola in eccesso. Congelate per almeno 8 ore o fino a 2 giorni. Per servire, sformate e mettete su un piatto di portata. Rimuovete la pellicola e tagliate a fette.

Carta musica

(FOTO A PAG. 111)

TEMPO TOTALE: 3 ORE E 40 MINUTI
DOSI PER: 16 PERSONE

La carta musica, o pane carasau, è impreziosita dall'aggiunta di erbe aromatiche e fiori commestibili incorporati nell'impasto. Evitate di utilizzare le erbe più coriacee, come il rosmarino. Stendete e cuocete le sfoglie di pasta una alla volta per mantenere la giusta consistenza.

Farina 00, per infarinare

4 sfoglie di pasta all'acqua (segue ricetta)

Erbe aromatiche e fiori commestibili

6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva

2 cucchiai di fiocchi di sale, tipo Maldon

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Stendete 1 sfoglia su una superficie di lavoro infarinata, con il lato lungo rivolto verso di voi. Spennellate la metà della pasta alla vostra destra con poca acqua, e disponetevi sopra erbe aromatiche e fiori commestibili. Ripiegate il lato asciutto sopra quello bagnato, chiudendo così "a libro" le erbe tra le due sfoglie di pasta. Premete con le mani per farla aderire bene. Spolverizzate bene con farina e tagliate la sfoglia a metà.

2. Sistemate la macchina sfogliatrice allo spessore numero 4 e tirate un pezzo di sfoglia con le erbe aromatiche. Sistemate la macchina al numero 5 e tirate di nuovo la sfoglia. Ripetete la procedura fino ad arrivare allo spessore numero 6, spolverizzando con farina a ogni rullata per evitare che la pasta si attacchi alla macchina. Tagliate la sfoglia a metà, rifilate i bordi, e trasferite su una placca foderata di carta forno. Ripetete la procedura con l'altra sfoglia. Spennellate le 4 sfoglie tirate con 1 cucchiaio e mezzo d'olio extravergine d'oliva e cospargetele con mezzo cucchiaino di fiocchi di sale. Infornate e cuocete. nel forno preriscaldato, finché non siano dorate, per circa 5-9 minuti (ruotate le teglie a metà cottura). Sfornate, trasferite la carta musica su una griglia, per raffreddarla, circa 10 minuti.

3. Ripetete i passaggi dal n.1 al n.3 altre 3 volte con le sfoglie rimanenti.

Pasta fresca all'acqua

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 25 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 400 G

Questa pasta è molto versatile: si adatta tanto alla preparazione dei ravioli quanto a quella della carta musica. In ogni caso, ricordate di impastarla a lungo per svilupparne correttamente il glutine, mantenendola elastica durante il processo ed evitando così che si strappi durante la stesura.

240 g di farina 00, più altra per infarinare la superficie

1 cucchiaino e ¼ di sale

160 ml d'acqua

1. Unite farina e sale in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete l'acqua e lavorate l'impasto all'interno della ciotola fino ad amalgamare il tutto. Trasferite su una superficie leggermente infarinata e lavorate fino a ottenere un'impasto liscio e omogeneo, per circa 4 minuti. Avvolgete in pellicola alimentare e lasciate riposare a temperatura ambiente per almeno 1 ora o per tutta la notte.

2. Rimuovete la pellicola e trasferite l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Dividete la pasta in 4 porzioni, copritene 3 con la pellicola e mettetele da parte.

3. Sistemate una macchina sfogliatrice allo spessore numero 1, o al massimo spessore possibile. Infarinate una porzione di pasta e tiratela con la macchina. Spolverate di nuovo con pochissima farina e ripassatela ancora tra i rulli della macchina, questa volta allo spessore numero 2. Ripetete questa procedura fino ad arrivare allo spessore numero 8, o quello più sottile possibile. Spolverizzate con farina a ogni rullata per evitare che la pasta si attacchi alla macchina. Appoggiate la sfoglia su una superficie infarinata e ritagliatene i bordi. Coprite con pellicola alimentare.

4. Ripetete il passaggio n.3 altre 3 volte con le altre porzioni di pasta.

Ravioli al basilico

(FOTO A PAG. 113)

TEMPO TOTALE: 2 ORE
DOSI PER: 8 PERSONE

Preparate questi ravioli in anticipo e conservateli in freezer. Cuocendoli da congelati, ricordate di allungare il tempo di cottura di uno o due minuti.

230 g di ricotta, scolata

85 g di scamorza grattugiata

20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, più altro per guarnire

15 g di basilico tritato

Sale

¾ di cucchiaio di pepe nero macinato

4 sfoglie di pasta fresca all'acqua (ricetta a fianco)

40 g di foglie di basilico intere

Farina 00

1,5 kg di pomodori maturi (circa 6 pomodori)

80 ml di olio extravergine d'oliva

1. Unite in una ciotola di medie dimensioni ricotta, scamorza, 20 g di Parmigiano Reggiano, circa 5 g di basilico tritato, 1/4 di cucchiaino di sale, 1/4 di cucchiaino di pepe. Conservate in frigorifero.

2. Disponete 1 sfoglia di pasta su una superficie infarinata, con il lato lungo rivolto verso di voi. Spennellate la metà della pasta alla vostra destra con poca acqua, e disponetevi 1/4 delle foglie di basilico. Ripiegate il lato asciutto sopra quello bagnato, chiudendo così "a libro" le foglie di basilico all'interno delle due sfoglie di pasta. Premete con le mani per farla aderire bene. Spolverizzate bene con farina e tagliate la sfoglia a metà.

3. Sistemate la macchina sfogliatrice allo spessore numero 4 e tiratevi un pezzo della sfoglia con le foglie di basilico all'interno. Trasferitela su una superficie infarinata, e ripetete la procedura con l'altro pezzo di sfoglia al basilico.

4. Distribuite su una sfoglia il ripieno a base di formaggi a mucchietti distanti circa 5 cm l'uno dall'altro. Spennellate la pasta intorno ai mucchietti con poca acqua e coprite con la seconda sfoglia. Premete intorno al ripieno con le dita per sigillare la pasta. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta dentellata, oppure un coltello affilato, ricavate ravioli delle dimensioni di 4x4 cm. Trasferite i ravioli su un vassoio infarinato, copriteli con pellicola e mettete in frigorifero fino al momento di cuocerli.

5. Ripetete i passaggi n.2 al n.4 con le altre 3 sfoglie. Potete conservare i ravioli in frigorifero per 1 giorno o congelati per 1 mese.

6. Grattugiate i pomodori, scartandone la pelle. Se il composto è molto liquido, filtratelo con un colino a maglia fine e scartatene il liquido. Mettete la polpa di pomodoro in una ciotola di grandi dimensioni e aggiungete 1 cucchiaino di sale, 10 g di basilico tritato, e 1/2 cucchiaino di pepe. Lasciate riposare a temperatura ambiente per 15 minuti. Unite l'olio extravergine d'oliva e mescolate con una frusta fino ad amalgamare il tutto.

7. Portate a ebollizione una pentola d'acqua di grandi dimensioni, quindi salatela. Cuocetevi i vostri ravioli, in più turni, finché non siano teneri, per circa 1 minuto e mezzo (oppure, se congelati, 2-3 minuti). Servite i ravioli con il sugo di pomodoro fresco e altro Parmigiano Reggiano.

VINO Bianco leggero: Pieropan Soave Classico 2017

END PIECES



Il Maialino BBQ, trota, cocco, pecan servito in abbinamento al cocktail Grape is the new black!

ADVERTORIAL SECTION

Alla ricerca dell'abbinamento perfetto piatto-cocktail: prima edizione della Bonaventura Maschio Pairing Challenge con la collaborazione di JRE Italia



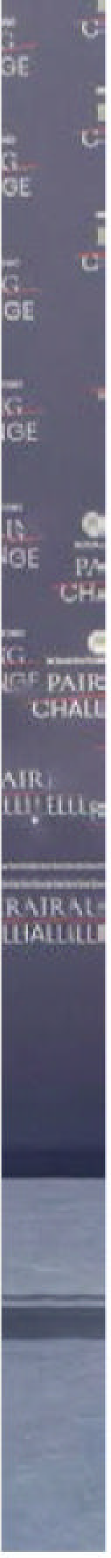
Sul palco della Bonaventura Maschio Pairing Challenge, da sinistra: Anna Maschio, i secondi classificati Giorgio Bartolucci e Vincenzo Brindisi, i vincitori Marcello Trentini e Carlotta Linzalata, i terzi classificati Nikita Sergeev e Leonardo Niccià, Andrea Maschio.

L**O CHEF MARCELLO TRENTINI** e la bartender Carlotta Linzalata, del ristorante Magorabin di Torino, sono i vincitori della prima edizione della Bonaventura Maschio Pairing Challenge 2019, il contest di cocktail pairing organizzato dalla Distilleria Bonaventura Maschio in collaborazione con JRE Italia - l'associazione che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta gastronomia (la compagine italiana è oggi composta da 88 chef).

Durante la due giorni tenutasi presso la storica sede della distilleria, a Gaiarine (TV), otto chef e otto bartender si sono sfidati per il miglior abbinamento piatto-cocktail, valutato da una giuria di esperti presieduta da Marco Reitano, chef sommelier del ristorante La Pergola di Roma e Presidente dell'associazione Noi di Sala.

Dopo quattro edizioni di successo del Prime Uve Invitational Barbecue Championship, per la distilleria veneta è giunto il momento di un nuovo format: «Per noi questo evento – racconta Anna Maschio, alla guida dell'azienda insieme al fratello Andrea e al papà Italo – è un ulteriore step di un percorso iniziato dieci anni fa a Identità Golose con il pasticcere Corrado Assenza, quando iniziammo a ragionare sugli usi dei distillati nei piatti e sugli abbinamenti. In quella circostanza Corrado aveva creato dei biscotti partendo dai profumi di Prime Uve Oro e Amaro Pratum. Un'occasione preziosa per percepire i nostri prodotti filtrati attraverso un naso

> Un cocktail permette un abbinamento sartoriale con il piatto più di quanto sia possibile fare con il vino
>
> **ANNA MASCHIO,** BONAVENTURA MASCHIO









> Nel nostro territorio si usa unire alle fondute il distillato per profumarle e renderle ricche
>
> **GIORGIO BARTOLUCCI,** CHEF DI ATELIER RESTAURANT

Dall'alto e in senso orario. Un momento della competizione; l'abbinamento de L'Arcade: Cozze come la tradizione forse vorrebbe e Salty soul; l'abbinamento di Atelier Restaurant: Tortelli alle Prime Uve, Bettelmatt e pancetta ossolana e Mango tango.

e un palato esperti e sensibili come quelli di Corrado. Ci ha acceso la scintilla, ci ha messo nelle condizioni di cambiare il punto di vista e di conoscere aspetti dei nostri distillati che magari per abitudine, proprio perché li produciamo, non avevamo mai inquadrato prima».

Nel corso di questi anni Bonaventura Maschio ha voluto esplorare più territori possibili, dal fine dining al casual dining, dalla pasticceria alla pizza, dal barbecue allo street food, dialogando con chef e altri grandi protagonisti della gastronomia italiana, tutti accomunati da una certa propensione a sperimentare e a rompere gli schemi, come Marco Stabile, Simone Padoan o Gianluca Fusto. Con Moreno Cedroni – e la sua memorabile anguilla marinata nelle Prime Uve Nere – per la prima volta il distillato entrava nel piatto, armonizzandosi e esaltandosi reciprocamente con gli altri ingredienti. Alessandro Pipero e Luciano Monosilio hanno preparato una "Carbonuva", in cui una spruzzata di Prime Uve Bianche arricchiva la loro sontuosa carbonara signature. Così come, nell'edizione 2019 di Identità Golose, Prime Uve Oro ha dato quel tocco in più alla Crisommola, l'ormai celebre pizza dessert di Franco Pepe, in abbinamento a un cocktail di Filippo Sisti preparato con lo stesso distillato.

«Rispetto ad altri paesi, in Italia – prosegue la Maschio – siamo ancora all'abc del cocktail pairing a tavola, perché siamo affezionati alle carte dei vini ed è normale che sia così. La verità, però, è che un cocktail permette un abbinamento sartoriale con il piatto più di quanto sia possibile fare con il vino. Non basta però sovrapporre un drink a una pietanza: servono tempo e studio per capire come costruire un piatto e un cocktail partendo dallo stesso ingrediente, profumo o concetto gastronomico».

Durante la competizione, le otto coppie si sono sfidate presentando un abbinamento tra un piatto





Maialino BBQ con caviale di trota, cocco e noci pecan

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 14 ORE
DOSI PER: 4 PERSONE

PER LE COSTINE:

- **1** fila di costine di maiale, intera
- **1** bicchiere di distillato d'uva Prime Uve Nere
- **30 g** di sale
- **50 g** di zucchero
- **1** cucchiaino di pepe nero macinato
- **1** cucchiaino di aglio in polvere
- **1** cucchiaino di scorza di lime grattugiata
- **Il succo di 1 lime**

PER LA CREMA PECAN:

- **200 g** di gherigli di noci pecan (oppure macadamia)
- **100 ml** di acqua

PER FINIRE:

- **2** cucchiai di cocco disidratato grattugiato
- **2** cucchiaini di caviale di trota

1. Per le costine: inserite la fila di costine di maiale in un sacchetto di plastica a chiusura ermetica e aggiungete il distillato d'uva. Chiudete e lasciate marinare in frigorifero per una notte. Togliete la carne dalla marinatura, asciugatela e stendetela su una placca da forno. Mescolate in una ciotola di piccole dimensioni sale, zucchero, pepe, aglio in polvere e scorza di lime. Coprite tutta la superficie delle costine con la miscela di spezie, massaggiandole e premendo con le mani in modo che quest'ultima aderisca bene alla carne. Avvolgete le costine con pellicola alimentare e riponetele in frigorifero per almeno 1 ora. Toglietele dal frigo e portatele a temperatura ambiente prima di cuocerle. Preriscaldate il forno a 120°C e sistemate una teglia piena d'acqua sul fondo del forno per creare vapore. Togliete la pellicola dalla carne, spennellatela con succo di lime e infornatela. Cuocete a 120° per 3 ore, aggiungendo altra acqua alla teglia inferiore se necessario. Trascorse le 3 ore, togliete le costine dal forno e avvolgetele nella carta stagnola. Lasciatele riposare per 40 minuti a temperatura ambiente. Nel frattempo, togliete la teglia d'acqua dal forno e alzate la temperatura dello stesso a 250°C. Togliete le costine dalla carta stagnola e sfilate le ossa dalla carne con le mani. Scartate le ossa e infornate nuovamente la carne. Cuocete a 250° per 15 minuti o finché la carne non sia ben dorata.
Per la crema pecan: frullate insieme le noci pecan e 100 ml d'acqua, fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete altra acqua, se necessario, per raggiungere la consistenza desiderata.
Per finire: tagliate la carne in 4 porzioni e disponetela su 4 piatti. Guarnite con la crema pecan, completate con cocco grattugiato e caviale di trota. Servite subito.

Grape is the new black!

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

- **30 ml** di distillato d'uva Prime Uve Oro
- **10 ml** di distillato d'uva Prime Uve Nere
- **10 ml** sciroppo di lime kaffir
- **20 ml** di succo di lime
- **50 ml** mix di cordiale ai fiori
- **2** gocce di bitter alla camomilla

1. Inserite tutti gli ingredienti nello shaker, riempite di ghiaccio, chiudete e agitate energicamente per circa 30 secondi o finché l'esterno non sia brinato. Versate in un bicchiere tipo tumbler, filtrando con lo strainer. Servite immediatamente.



Tradizione e appartenenza: Maschio e l'arte della distillazione

La storia della famiglia Maschio comincia a fine Ottocento a Cismon del Grappa. In questo piccolo paese, incastonato fra le rive del Brenta e le cime del Monte Grappa, la famiglia Maschio coltiva la terra e distilla la grappa passando di casa in casa secondo la consuetudine itinerante. Dopo aver viaggiato in Romania ed in Ungheria, i Maschio tornano in Italia con a seguito il carro con gli alambicchi, un simbolo di appartenenza, il cuore di un'ininterrotta tradizione familiare. A due passi dal greto del Piave Antonio Maschio dà il via all'azienda ed è suo nipote Bonaventura a dare nel primo Novecento un'impronta imprenditoriale all'arte della distillazione. L'azienda ha una svolta alla fine degli anni Ottanta sotto la guida di Italo, con la nascita del distillato d'uva Prime Uve. Oggi i figli Anna e Andrea Maschio affiancano il padre nella gestione aziendale, curandone rispettivamente le strategie di comunicazione e gli aspetti legati alla produzione e alle attività di sperimentazione.







Dall'alto e in senso orario. Un cocktail del contest; tutti gli chef e bartender partecipanti; la preparazione di un drink; Spaghettone Felicetti, burro affumicato alla quercia, ostriche del Po, bergamotto e distillato d'uva Prime Uve Nere.



e un signature cocktail (pre-dinner, after-dinner o long drink), entrambi contenenti una delle tre varianti del distillato d'uva Prime Uve, ovvero Prime Uve Bianche, Prime Uve Nere e Prime Uve Oro.

Il secondo posto del contest è andato allo chef Giorgio Bartolucci e al bartender Vincenzo Brindisi di Atelier Restaurant (Domodossola, Verbania), mentre il terzo allo chef Nikita Sergeev e al bartender Leonardo Niccià del Ristorante l'Arcade (Porto San Giorgio, Fermo). Alla coppia del ristorante Magorabin va il merito di aver valorizzato al meglio la cultura del pairing, avvicinando in modo creativo il mondo della mixology e quello gastronomico attraverso la preparazione del Maialino BBQ, trota, cocco, pecan, servito in abbinamento al drink Grape is the new black!

«I primi tre classificati – ha commentato la Maschio - hanno tutti realizzato un abbinamento perfetto ma il vincitore ha avuto una marcia in più nel modo in cui il cocktail parlava con il piatto a cui era abbinato. Ci piace vedere che eventi come questo sono in grado di portare un contributo alla cultura dei distillati. L'Italia resterà sempre un Paese con una forte cultura enologica, ma la mixology a tavola è una tendenza in forte crescita e il Bonaventura Maschio Pairing Challenge può essere considerato uno spaccato del mondo della ristorazione attuale».

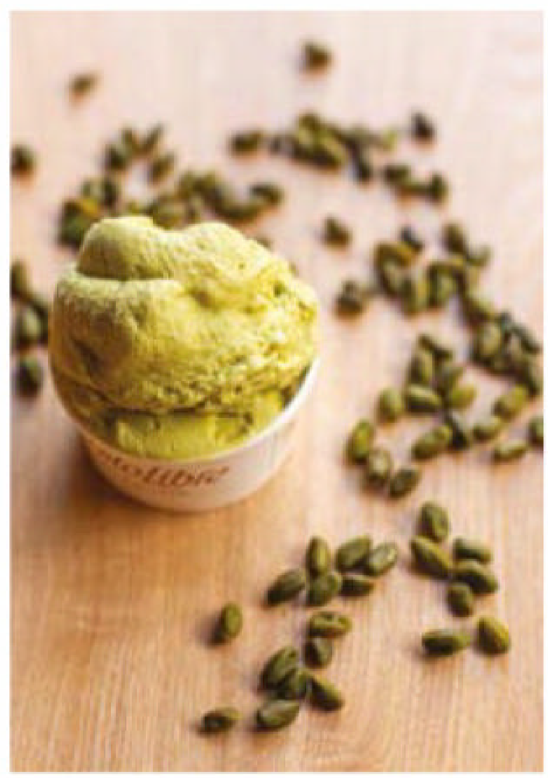
> La collaborazione tra bartender e cucina aumenta di giorno in giorno.
>
> **MARCO REITANO,** PRESIDENTE DI GIURIA

L'INTERVISTA

Less is more

Gianluca Franzoni, già fondatore di Domori, racconta il progetto di Gelato Libre, gelato cremoso senza latte né uova





Da sinistra. Gianluca Franzoni, fondatore di Domori e Gelato Libre, nella sua prima gelateria, in via Giosuè Carducci, a Milano (Foto di Emilio Scoti); una coppetta di gelato al pistacchio di Gelato Libre, senza latte e senza uova (Foto di @Fusillolab).

PARTE DA MILANO IL NUOVO PROGETTO DI GIANLUCA FRANZONI, fondatore di Domori. Gelato Libre, in via Giosuè Carducci, propone otto gusti all'acqua, senza latte né uova, tra cui Cioccolato Criollo, Tiramisù, Pistacchio e Crema Libre, tutti a base di frutta secca e massa di cacao, mantecati al momento. La chiave? Valorizzare al meglio le materie prime, eliminando gli ingredienti superflui. - *LAUREL EVANS*

Da dove nasce l'idea del gelato all'acqua?
La mia passione per il gelato risale a quand'ero bambino, come quella per i pistacchi e le mandorle. Con Gelato Libre ho voluto creare un prodotto che valorizzasse, attraverso il gelato, i sapori autentici degli ingredienti migliori, senza che questi venissero "banalizzati" dal latte e dalle uova, come allora accadeva per quasi tutti i gusti disponibili. Solo i sorbetti erano prodotti con acqua, ma erano esclusivamente di frutta; già nel 1997 con Domori, ho creato un sorbetto al cioccolato utilizzando la massa di cacao invece del cacao in polvere. Allora capii che avrei potuto estendere il concetto anche alla frutta secca e oleosa, come è il cacao.

Come presidente e fondatore di Domori, lei ha lanciato il movimento "bean to bar". Qual è l'eredità, in Gelato Libre, dell'esperienza di Domori?
Ho applicato la stessa metodologia di ricerca e analisi sulla materia prima: la provenienza, le varietà, il lavoro sul campo, il controllo della filiera e della tostatura. Per ogni frutto esiste una temperatura ideale e una durata ottimale di tostatura, è un processo complesso e di grande importanza. Insomma, come ho fatto in Domori con il cioccolato, ho continuato a valutare le materie prime attraverso un'analisi tecnico-sensoriale simile a quelle che si applicano al vino, al tè oppure al caffè.

Perché ha atteso questo momento per lanciare Gelato Libre?
Ho tenuto questo progetto nell'incubatore per almeno 10 anni, perché mi pareva di precorrere un po' troppo i tempi. Adesso ho la sensazione che i consumatori siano finalmente pronti ad accettare questa "rivoluzione" del gelato. Oggi le persone dimostrano grande attenzione per le materie prime. I vegani sono in aumento e il gelato vegano, ad esempio, è ormai diventato un concetto mainstream. Io ho voluto eliminare latte e uova per esaltare al meglio il sapore degli ingredienti principali e ciò ha dato luogo a un prodotto vegano, ma si tratta di una conseguenza, non di una scelta programmatica.

Quindi lei non è vegano?
No, assolutamente. Potrei definirmi "flexitarian", se proprio dovessi. Amo cereali e legumi, e mi piacciono molto i vegetali. Però apprezzo anche carne, pesce, formaggi, e così via.

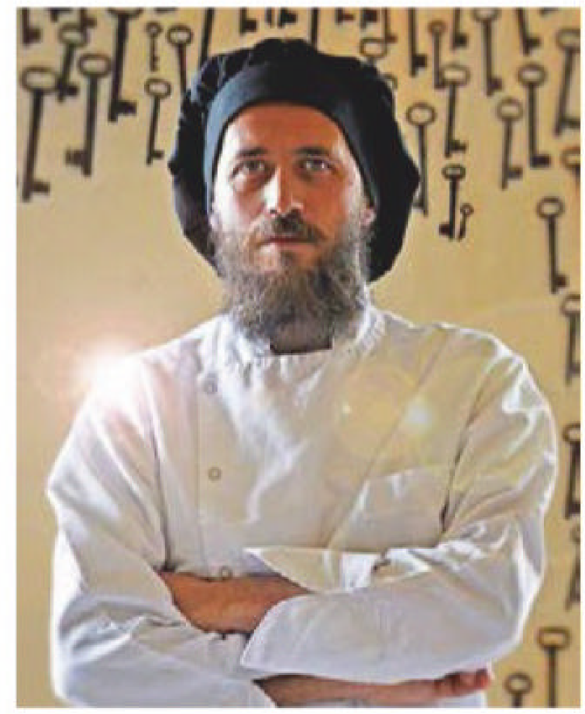
Come può essere cremoso, un gelato all'acqua? Non è una contraddizione in termini?
È vero, normalmente la struttura e la cremosità sono dovute al grasso contenuto nella panna e nel latte. Ma cacao e frutta secca, contenendo circa il 50% di materia grassa, possono impartire al gelato la stessa consistenza cremosa, con base vegetale anziché animale. Si ottiene un aroma molto più intenso e genuino, senza sacrificare la cremosità.

Dopo il cioccolato e il gelato, qual è la prossima sfida all'orizzonte?
Fin da piccolo ho avuto una spiccata passione per i tessuti e le scarpe. Circa 15 anni fa, nella regione indiana dell'Assam, ho scoperto la madre di tutte le sete, prodotta da un baco il cui filo è naturalmente color oro. Ho cominciato a sviluppare progetti insieme a produttori locali, creando così collezioni di borse, portafogli, camicie e scarpe che stanno per uscire sul mercato. Ho fatto lo stesso con le scarpe da uomo, una mia passione: oggi produco scarpe su misura modello Oxford, rifinite a mano da artigiani di mia fiducia.

COMFORT



A sinistra e in basso. Due piatti della Trattoria La Madia. Qui sotto. Lo chef Michele Valotti.



I LOCALI DEL CUORE

Le riflessioni di **Marco Bolasco** sulla ristorazione di mezzo e i nuovi format della gastronomia contemporanea

IL MONDO CAMBIA, E CAMBIA IN FRETTA. Quello della ristorazione cambia in frettissima. È sempre più difficile, infatti, catalogare i locali all'interno di quelli che sono stati per anno i nostri parametri di definizione: l'alta ristorazione (o fine dining), il ristorante in sé, il bistrot, la trattoria, l'osteria.

TRATTORIA LA MADIA

Via Aquilini 5
Brione (BS)
030 8940937
trattorialamadia.it
Prezzo medio:
35€ vini esclusi



Le anime migliori che sono dietro a banchi e fornelli scalpitano, progettano e cambiano di continuo la loro proposta. È evoluzione vera e propria e sta dando vita a locali in cui la tradizione si mescola alla ricerca, e il territorio diviene unità semantica per costruire piatti che sono radicati in un contesto specifico ma che raccontano storie nuove. O nuovissime. Difficile comprenderlo a parole, per questo bisogna conoscere e assaggiare. È quello che è successo a noi, che de La Madia a Brione avevamo sentito parlare più volte, e che Michele Valotti (anima e cuoco del locale) avevamo incontrato e conosciuto. Ma bisogna salire quei tornanti che portano a Brione, quella mezz'ora di strada dal centro di Brescia che segna un confine. Si lascia la pettinata Franciacorta per guardarla poi dall'alto in basso, da un poggio che si erge poco più su ma che è un altro mondo: già montagna. Si lascia la provincia ricca e industriale per un contesto rurale che sa di campagna subito, dagli odori. E La Madia è una bella trattoria, come altre solo in apparenza. Di quelle che - sarà perché ci sei arrivato alla fine di una strada - sembra che stiano lì come stazioni di posta a ristorarti. Grande, luminosa e arieggiata, arredata con pezzi d'epoca, formaggi, bistecche e salumi che guardano dalle celle frigorifere. Con tanti colori che la rendono poco antiquata e che sono il preludio ad un pasto che definire originale è poco. Ci si mette nelle mani dei brillanti giovani osti e ci si immerge in un percorso che potrebbe stare solo qui, con il suo gusto identitario, fatto di erbe, latti, sapori locali e fermentazioni. Ma non confondetelo con il sapore tradizionale tout court, quello dei piatti immutabili, perché qui le cose mutano ogni ora. Ed è proprio attraverso la fermentazione che i gusti vengono plasmati e che si gioca con il nuovo. Come per le verdure, Diversamente preparate e che aprono il pasto come l'acqua fresca risveglia dal torpore. O i cappelletti di crauti fumè, panna di malga e lievito spento, che definiscono il registro di una mano solidissima che sa sostituire elementi animali con sapori vegetali come poche altre. O il risotto con koji e pino silvestre con il Nostrano Valtrompia d'alpeggio e il burro di Ester Paterlini, un piatto aromaticamente perfetto e dal gusto sensuale, per la serie "la prossima volta, se ce lo rifà, veniamo in pellegrinaggio a piedi". O ancora, il maiale con le sarde secche (... un ricordo di polenta e osei, che stanno a Brescia come gli agnolotti ad Alba) o il filetto di pecora (gigante bergamasca) con la salsa di zagara che fa dolce più dolce - anche nelle consistenze - e ti porta con il naso nei campi. "Ma siete sicuri che sia trattoria?" potrebbe essere l'obiezione attesa. Ma è una trattoria fin nel profondo, questa Madia di Michele, che potrebbe essere qui e non altrove (come anche lui stesso), basta guardarla. Perché è l'identità che dà la forma ad un ristorante, mica solo la cucina.



Restaurant Innovation and Management
MASTER DI SPECIALIZZAZIONE
Gli ingredienti del successo.
È fondamentale, sia per chi opera in questo settore che per chi è ancora agli inizi, avere un'approfondita conoscenza dei meccanismi di gestione economica e commerciale, strategici quanto la creazione di un nuovo piatto o di un nuovo menu. Il Master fornisce le competenze e gli strumenti necessari per gestire un'attività ristorativa: dall'analisi dei costi alle strategie di marketing, dalla progettazione del format alla gestione del personale.
FIRENZE | DAL 7 OTTOBRE 2019
12 SESSIONI NON CONSECUTIVE
GIUNTIACADEMY.COM
GIUNTI ACADEMY
SCHOOL OF MANAGEMENT


Nel 1877, con lo stesso spirito audace e avanguardista di Madame Clicquot, la Maison si contraddistinse apponendo un'etichetta gialla sulle proprie bottiglie.
#LIVECLICQUOT
CHAMPAGNE
Veuve Clicquot
REIMS FRANCE
Enjoy Responsibly
Let life surprise you
www.veuveclicquot.com